LG
Life's Good

ESPAÑOL

MANUAL DEL PROPIETARIO
ESTUFA ELÉCTRICA

Lea este manual con atención antes de utilizar el equipo y guárdelo para futuras consultas.

LRE3012ST
LRE3012SB
LRE3012SW

P/No.: MFL57206006

www.lg.com

Muchas gracias por la compra de su estufa eléctrica LG.

Sírvase anotar el número de modelo y el número de serie de esta unidad para consultarlo en el futuro. Le sugerimos también que anote todos los detalles de cualquier contacto con LG (LG Electronics USA, Inc.) en relación con esta unidad.

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Distribuidor: _____

_____

_____

Número de teléfono del distribuidor: _____

Para comprobar su compra, grape aquí su factura.

CONTENIDO

SEGURIDAD 3-7
- Instrucciones importantes de seguridad 3-7

COCCIÓN CON CONTROLES DE SUPERFICIE 8-12
- Mensajes **PF** o **HS** 8
- Ubicación de los elementos radiantes de la superficie y sus controles 8
- Ajuste de los controles de superficie 9
- Cómo funciona la zona de calentamiento 10
- Consejos para la protección de la superficie lisa 11
- Acerca de los utensilios de cocina 12

INFORMACIÓN 13-14
- Piezas y características 13
- Características del panel de control 14

OPERACIÓN 15-24
- Cómo ajustar el reloj 15
- Ajustes máximos y mínimos del botón de control ...15
- Cómo ajustar el temporizador on/off 15
- Ajuste de la característica oven lockout (bloqueo del horno) 16
- Opciones 16-17
  - Cómo cambiar el modo horario del reloj (12hr., 24hr.)
  - Ajuste de las unidades de temperatura. (Fahrenheit o Centígrados)
  - Cómo ajustar el volumen de los pitidos
  - Ajuste del encendido o apagado de la lámpara de alarma de precalentamiento
  - Ajuste del termostato
- Ajuste de horneado (Bake) 18
- Ajuste de timed bake (Horneado temporizado) 19
- Ajuste de delayed timed bake (Horneado con tiempo de retraso) 20
- Cómo fijar broil 20
- Guía del asado sugerida 21
- Ajuste de la característica warm 22
- Cómo encender o apagar la lámpara del horno 22
- Ajuste de la característica proof (Fermentación) 22

CICLO DE AUTOLIMPIEZA 23-24

MANTENIMIENTO 25-29
- Como desmontar y reacomodar el cajón de almacenamiento 25
- Respiradero del horno 25
- Cuidados y limpieza 26-28
- Cómo desmontar y reacomodar la puerta removible del horno 29

LOCALIZACIÓN Y REPARACIÓN DE AVERÍAS 30-33
- Antes de solicitar servicio 30-33

GARANTÍA 34

SEGURIDAD

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea y siga cuidadosamente todas las instrucciones antes de usar su estufa para prevenir riesgos de incendios, descargas eléctrias, lesiones personales y otros daños cuando use la estufa. El ámbito de esta guía impide cubrir todas las condiciones posibles que podrían suscitarse. Siempre consulte a su agente de servicio o al fabricante si se le presentan problemas que no pueda comprender.

Este es el símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo lo alerta sobre peligros potenciales que pueden matarlo o lastimarlo a usted o a otros. Todos los mensajes de seguridad se encontrarán después de los símbolos de alerta de seguridad y de las palabras "ADVERTENCIA" O "PRECAUCIÓN". Estas palabras significan:

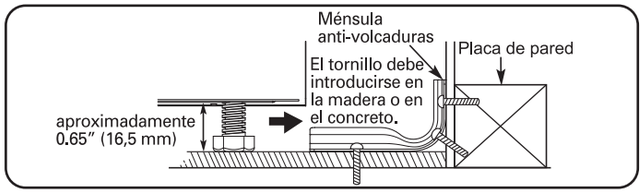
⚠ ADVERTENCIA Este símbolo le advierte de riesgos o prácticas inseguras que podrían causar la muerte o lesiones corporales muy graves.

⚠ PRECAUCIÓN Este símbolo le advierte de riesgos o prácticas inseguras que podrían causar daños fisicos o daños materiales.

- Cerciórese de que el artefacto fue instalado y conectado a tierra correctamente por un técnico calificado
- No repare o reemplace alguna pieza del artefacto salvo que se recomiende hacerlo específicamente en este manual.
- Todas los demás reparaciones deberán ser ejecutadas por un técnico calificado.
- Siempre desconecte la estufa de la energía eléctrica antes de efectuar un servicio, desenchufándola, quitando el fusible o apagando el interruptor.

⚠ ADVERTENCIA

- **NO se pare o se siente en la puerta. Instale el soporte anti-volcaduras que viene con la estufa.**
  - La estufa puede inclinarse, lo que puede provocar lesiones debido al derrame de líquidos, alimentos o la estufa misma.
  - Cuando se jala la estufa de la pared por motivos de limpieza, servicio u otra razón, asegúrese de volver a embonar correctamente la estufa en el dispositivo anti-volcadura al empujarla de nuevo contra la pared.


Ménsula anti-volcaduras
Placa de pared
El tornillo debe introducirse en la madera o en el concreto.
aproximadamente 0.65" (16,5 mm)

- Para reducir el riesgo de volcaduras de la estufa, ésta deberá asegurarse con el dispositivo anti-volcadura debidamente instalado.
- Para verificar que el soporte anti-volcaduras esté bien instalado: Tome el extremo superior trasero de la protección trasera de la estufa y con cuidado trate de volcarla hacia adelante. Verifique que los verifique que la estufa este embonada en el dispositivo.
- Cajón de calentamiento o cajón de almacenamiento: Quite el cajón e inspeccione en forma visual que la pata niveladora trasera esté bien colocada en el soporte anti-volcaduras.
- Consulte el manual de instalación si desea detalles de la instalación correcta de la ménsula anti-volcaduras.

UNIDADES DE SUPERFICIE DE COCCIÓN

- **Siempre utilice cacerolas del tamaño adecuado.** Esta estufa voiene equipada con una o más unidades de superficies de cocción de distintos tamaños. Elija utensilios con fondo plano y suficientemente grandes para cubrir todo el elemento de calefacción de la unidad de superficie. Si se utilizan utensilios más pequeños, se podría exponer una parte del elemento de calefacción al contacto directo y podría resultar en un incendio de la ropa. Una proporción adecuada entre el utensilio y el quemador mejorará la eficiencia de cocción.
- **Nunca deje desatendidas las unidades de superficie ajustadas a temperaturas elevadas.** Los derrames pueden causar humaredas y podrían encenderse.
- **Utensilios de vidrio para cocinar.** Solamente ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, barro y otro tipo de vidrio para cocinar son adecuados para cocinar en la superficie de cocción sin romperse debido a cambios súbitos de temperatura.
- **Todos los mangos de los utensilios deberán estar orientados hacia el interior y nunca deberán extenderse sobre las unidades de superficie adyacentes.** Para reducir el riesgo de quemaduras, incendio de materiales inflamables y desbordes debidos a contactos no intencionales con el utensilio, el mango del utensilio deberá estar colocado de tal forma que esté orientado hacia adentro y nunca deberá extenderse sobre las unidades de superficie adyacentes.
- Cerciórese que sabe cuales son los botones que encienden cada una de las unidades de superficie. Siempre cerciórese de haber encendido la unidad de superficie correspondiente.

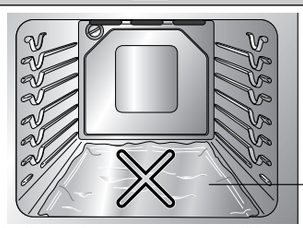
SEGURIDAD

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

HORNO

- **NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES O LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.**
  A pesar de aparecer oscuros, los elementos calefactores podrian estar calientes. Las superficies interiores de un horno se calientan tanto que pueden causar quemaduras. durante el uso y posteriormente, no lo toque o permita que ropa u otros materiales inflamables toquen los elementos calefactores o las superficies interiores del horno hasta que hayan tenido tiempo de enfriarse. Hay otras superficies de la estufa que podrian calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Entre estas superficies se encuentra la parilla y las áreas frente a la parrilla, las aberturas de ventilación del horno y superficies adyacentes, las puertas y las ventilas de la puerta del horno.
- **Tenga cuidado al abrir la puerta.** Permita que el aire o vapor caliente se escape antes de retirar o colocar alimentos en el horno.
- **No caliente alimentos en recipientes cerrados.**
  La presión acumulada podría hacer explotar al recipiente y causar lesiones.
- **Forros de protección.** Nunca use papel aluminio para forrar el fondo del horno. La instalación inadecuada de estos forros podría causar descargas eléctricas o incendios.
- **Despeje siempre los conductos de ventilación.**
  El respiradero del horno está encima de la unidad de superficie posterior izquierda. Esta zona podría alentarse mientras se usa el horno. Nunca obstruya el respiradero ni coloque sobre el mismo artículos de plástico o sensibles al calor.
- **Colocación de las rejillas del horno.** Siempre coloque las rejillas del horno en el sitio deseado cuando el horno esté frío. Si es necesario mover la rejilla con el horno caliente, no permita que las agarraderas toquen el elemento calefactor del horno.
- **No** permita el contacto entre el papel aluminio o la sonda de carne y los elementos calefactores.

⚠ ADVERTENCIA



- **NO coloque utensilios ni papel de aluminio directamente en la parte inferior del horno.**

HORNOS DE LIMPIEZA AUTOMÁTICA

- **Nunca limpie el empaque del horno.** El empaque del horno es esencial para tener un cierre correcto. Debe tener cuidado de no frotar, dañar o mover el empaque.
- **Nunca use limpiadores de hornos.** Nunca use limpiadores de hornos comerciales o ningún tipo de recubrimientos protectivos en ninguna parte del horno.
- **Solamente las piezas enumeradas en este manual pueden limpiarse con el ciclo de autolimpieza.**
  Antes de la autolimpieza del horno retire la bandeja del asador y todos los utensilios con alimentos del interior del mismo.
- **Antes de la autolimpieza del horno.** Retire la bandeja del asador y otros utensilios.
- **Nunca tenga pájaros de mascota en la cocina.** Los pájaros son muy sensibles a los vapores que se liberan durante un ciclo de autolimpieza del horno. Esos vapores pueden ser dañinos o fatales para los pájaros. Lleve a los pájaros a una habitación bien ventilada.
- **Instrucción importante.** Si se enciende el código F del modo de autolimpieza, o se escuchan tres pitidos, el horno está funcionando mal en el modo de autolimpieza. Apague el la estufa o desenchúfela del tomacorriente que lo revise un técnico calificado

CAMPANAS DE VENTILACIÓN:

- **Limpie frecuentemente las campanas de ventilación.**
  Nunca permita que se acumule grasa en la campana o en el filtro.
- **Si está cocinando debajo de la campana con fuego abierto, encienda el ventilador.**

SUPERFICIES DE COCCIÓN DE VIDRIO O CERÁMICA

- **NO TOQUE LAS UNIDADES DE SUPERFICIE O LAS ZONAS CERCANAS.** Las unidades de superficie pueden estar calientes aunque aparezcan de color oscuro. Las zonas cercanas a las unidades de superficie se calientan tanto que pueden causar quemaduras. Nunca toque o permita que la ropa u otros materiales inflamables toquen las unidades de superficie o las zonas cercanas hasta que las mismas hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Las áreas incluyen: Anafe, área por encima de la puerta del horno.
- **Nunca cocine en una superficie de cocción rota.** Si llegara a romperse la superficie de cocción. los líquidos de limpieza y los derrames podrían penetrar la superficie de cocción rota y crear el riesgo de descargas eléctricas. Consulte inmediatamente a un técnico calificado.
- **Tenga cuidado al limpiar la superficie de cocción.** No utilice esponjas ni trapos para limpiar derrames en una superficie caliente. Utilice un raspador metálico adecuado.

FREIDORAS:

- Tenga mucho cuidado al mover el recipiente de grasa o al desechar la grasa caliente.

SEGURIDAD

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

⚠ ADVERTENCIA

- **NO se pare o se siente en la puerta. Instale el soporte anti-volcaduras que viene con la estufa.**
  - La estufa puede inclinarse, lo que puede provocar lesiones debido al derrame de líquidos, alimentos o la estufa misma.
  - Cuando se jala la estufa de la pared por motivos de limpieza, servicio u otra razón, asegúrese de volver a embonar la estufa en el dispositivo anti-volcadura al empujarla de nuevo contra la pared.
- **Antes de desmontar el cajón de almacenamiento, apague (OFF) la alimentación.**
  - No hacerlo puede provocar lesiones personales graves, la muerte o una descarga eléctrica.
- **Antes de reemplazar la bombilla de la lámpara de su horno, DESCONECTE la alimentación de energía de estufa en el panel de fusibles o Interruptores principales.**
  - No hacerlo puede provocar lesiones personales graves, la muerte o una descarga eléctrica.
- **Cerciórese de que tanto el horno como la bombilla se han enfriado.**
- **Los niños siempre deben estar lejos de la estufa.**
  - Las piezas accesibles pueden calentarse cuando la parrilla está en uso.

⚠ PRECAUCIÓN

- **Nunca guarde artículos que podrían interesarle a los niños en los gabinetes encima de una estufa o en el protector posterior de una estufa.**
  - Si los niños trepan por la estufa para alcanzar algún artículo, podrían lesionarse muy seriamente.
- **No use la superficie de cocción de vidrio como tabla de corte.**
- **Nunca coloque o guarde en la superficie de cocción de vidrio artículos que podrían derretirse o incendiarse, aunque no se esté utilizando.**
- **Siempre encienda las unidades de superficie solamente después de haber puesto el utensilio de cocina encima de la misma.**
- **Nunca guarde artículos pesados encima de la superficie de cocción, ya que podrían caerse y dañar la superficie.**
- **Nunca ponga papel aluminio o artículos de plástico como saleros y pimenteros, porta cucharas o envolturas de plástico mientras esté usando la estufa.**
  - El aire caliente proveniente del respiradero podría derretir los plásticos o encender materiales inflamables.
- **Siempre cerciórese de haber encendido la unidad de superficie correspondiente.**
- **Nunca cocine directamente sobre el vidrio. Use siempre utensilios de cocina.**
- **Coloque siempre la bandeja en el centro de la unidad de superficie sobre la que está cocinando.**
- **NO deje a los niños solos.**
  - No hay que dejar a los niños solos o desatendidos en el área de uso de la estufa. Nunca debe permitirse que los niños se sienten o se paren en cualquier parte de esta estufa.
- **NUNCA use su artefacto para calentar la habitación.**
- **NO utilice agua en incendios de grasa.**
  - Apague el horno para evitar la dispersión de las llamas. Extinga el fuego cerrando la puerta del horno o utilizando un químico seco, bicarbonato de sodio o extintores de espuma.
- **Use solo agarraderas secas.**
  - Las agarraderas húmedas o mojadas en superficies calientes pueden provocar quemaduras de vapor. No permita que la agarradera toque los elementos de calentamiento. No use una toalla u otra tela gruesa.

SEGURIDAD

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

⚠ PRECAUCIÓN

- **No almacene elementos dentro o sobre la estufa.**
  - Los materiales inflamables no deben almacenarse dentro o cerca de elementos de superficie.
- **Asegúrese de quitar todos los materiales de embalaje de la estufa antes de ponerlo en funcionamiento.**
  - Mantenga los plásticos, ropa y papel lejos de las piezas del artefacto que pueden calentarse.
- **Utilice ropa adecuada.**
  - Nunca debe utilizar ropa suelta o que cuelgue mientras utiliza la estufa.
- **Nunca deje desatendidas las unidades de superficie ajustadas a temperaturas elevadas.**
  - Los derrames pueden causar humaredas y podrían encenderse.
- **Siempre apague las unidades de superficie antes de retirar los utensilios de cocina.**
- **No use película de plástico para cubrir los alimentos.**
  - El plástico puede derretirse sobre la superficie y es muy difícil desprenderlo
- **No toque las unidades de superficie hasta que se hayan enfriado.**
- **Es posible que los elementos de superficie sigan estando calientes y se produzcan quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que ésta se haya enfriado lo suficiente.**
- **Limpie los derrames inmediatamente para evitar un trabajo de limpieza pesado posteriormente.**
- **Si se ha provisto espacio de almacenamiento directamente encima de la superficie de cocción, procure guardar solamente los artículos de uso infrecuente y que puedan guardarse sin riesgo en una zona sujeta a temperaturas altas. Esa temperatura podría ser peligrosa para artículos tales como líquidos volátiles, limpiadores o aromatizantes de aerosol.**
- **No toque las unidades de superficie hasta que se hayan enfriado.**
  - Es posible que los elementos de superficie sigan estando calientes y puedan producir quemaduras.
- **NUNCA deje alimentos sin atención en las configuraciones alta o media.**
  - Los alimentos que hierven y se derraman pueden provocar humo y derrames grasosos que pueden prenderse fuego.
- **Utilice solamente los utensilios de cocina y los platos recomendados como seguros para usarse en el horno y en las superficies de cocción.**
- **Siempre acomode los anaqueles del horno cuando el horno esté frío.**

SEGURIDAD

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

⚠ PRECAUCIÓN

- **Use las características TIMED BAKE o DELAYED TIMED BAKE con precaución. Use el temporizador automático cuando cocine carnes curadas o congeladas o la mayoría de las frutas y verduras. Los alimentos que pueden echarse a perder fácilmente, como leche, huevos, pescado, carnes o aves deberían enfriarse previamente en el refrigerador. Aunque se hayan enfriado, no deberán dejarse en el horno por más de 1 hora antes de iniciar la cocción, y una vez que ésta haya concluido, deberán retirarse rápidamente.**
  - El consumo de alimentos echados a perder podría causar intoxicación alimenticia.
- **En el caso de que ocurriera un incendio, deje la puerta del horno cerrada y apáguelo. Si el incendio continúa, arroje bicarbonato de sodio sobre el fuego o use un extintor de incendios.**
- **NUNCA use agua o harina para intentar apagar el incendio.**
  - La harina podría ocasionar una explosión y el agua podría permitir que un incendio de grasa se extienda y cause lesiones personales.
- **NO utilice la parrilla de rostizado cuando ase.**
  - Hacerlo previene el contacto peligroso con el elemento de asado y los derrames de grasa.
- **NO deje solos a los niños cerca la estufa.**
  - Durante el ciclo de limpieza automática, la parte externa de la estufa puede calentarse demasiado y producir quemaduras.
- **NO forre con papel de aluminio las paredes o el fondo de del horno, anaqueles o cualquier otra parte del horno.**
  - Si lo hace, se altera la distribución del calor, se obtienen resultados deficientes al hornear y se puede dañar permanentemente el interior del horno (el papel de aluminio se derrite sobre la superficie interior del horno).
- **NO force la puerta del horno para abrirla.**
  - El hacerlo puede dañar el sistema de bloqueo automático de la puerta del horno. Tenga cuidado al abrir la puerta del horno después del ciclo de limpieza automática. Póngase a un lado de la puerta del horno para permitir que se escape el vapor o el aire caliente. El horno puede estar MUY CALIENTE.
- **NO use estropajos de fibra de acero.**
  - Rayan la superficie.
- **NO utilice limpiadores abrasivos fuertes o raspadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie.**
  - Puede provocar la rotura del vidrio.
- **NO utilice esponjas abrasivas o paños de limpieza metálicos.**
  - Pueden dañar la superficie de vidrio de la estufa.
- **Con cuidado verifique las bases de los recipientes para verificar que no sean ásperas.**
  - Podrían rayar el anafe.
- **Tenga cuidado al desmontar y levantar la puerta.**
- **NUNCA levante la puerta usando la agarradera.**
  - La puerta es muy pesada.
- **El horno debe apagarse antes de quitar la protección del ventilador para limpieza; la protección debe colocarse de acuerdo con las instrucciones después de la limpieza.**

COCCIÓN CON CONTROLES DE SUPERFICIE

MENSAJE PF

El mensaje PF aparece siempre que se produce una interrupción de alimentación de energía la estufa. Para eliminar el mensaje PF presione el botón de control ON/OFF para restablecerlo y cerciórese que el reloj sea corregido con la hora del día.

EL MENSAJE HS (SUPERFICIE CALIENTE):

- Se enciende cuando la unidad está aún muy caliente después de haberla apagado
- Se enciende durante el ciclo de autolimpieza.
- Continúa encendido aunque se haya apagado la unidad.
- El brillo continúa hasta que la unidad se ha enfriado a 150°F (65°C.).

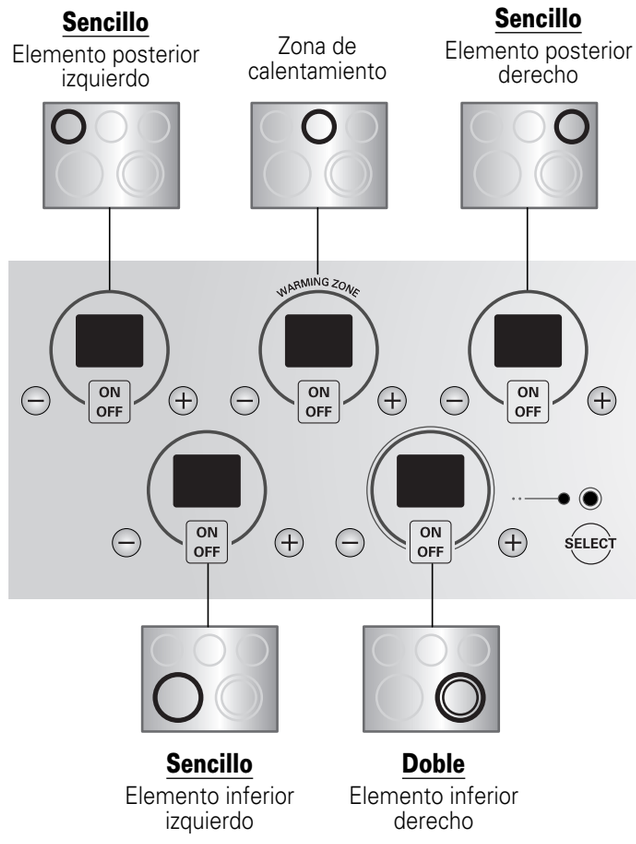
⚠ PRECAUCIÓN

- **Ciclos de los elementos de superficie**
  - Al cocinar en los elementos de superficie, es posible que el elemento se active y desactive durante la cocción. Esto ocurrirá con más frecuencia cuando se seleccione un ajuste bajo, sin embargo, también puede ocurrir en los ajustes más altos.

UBICACIONES DE LOS ELEMENTOS DE SUPERFICIE RADIANTES Y SUS CONTROLES

Los elementos de superficie radiantes están ubicados en la superficie de cocción como se indica a continuación.

La ubicación de las teclas de control de las unidades de superficie corresponde a sus ubicaciónes en la superficie de cocción.

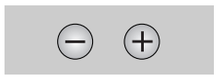


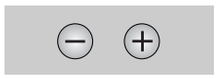
COCCIÓN CON CONTROLES DE SUPERFICIE

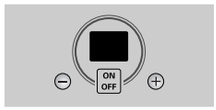
AJUSTE DE LOS CONTROLES DE SUPERFICIE

Cuando se cambia de un ajuste de temperatura alta a uno más bajo, es posible que desaparezca el brillo de la unidad de superficie. Esto es normal.

Para encender una unidad de superficie sencilla (posterior derecha, posterior izquierda, anterior derecha)







1. Presione **ON/OFF** correspondiente al elemento en la posición deseada. La visualización comienza a destellar [--] . (La visualización desaparece si no se presionan más botones en 10 segundos.)
2. Presione una vez para encender el nivel de potencia **Hi**(⊕) o una vez para **Lo**(⊖).
3. Use ⊖ / ⊕ para elegir el nivel de potencia deseado. ⊖ / ⊕ es accesible constantemente. (Ajustable en cualquier momento mientras el elemento esté ON)
4. Para apagar la unidad después de cocinar presione **ON/OFF** una sola vez.

NOTA:
- Cada vez que presione un botón se escuchará un pitido.
- El nivel de potencia se disminuye o aumenta desde **9.0** hasta **3.0** en unidades de **0.5**. (en unidades de **0.2** desde **3.0** hasta **1.0**)
- **Lo** es el nivel de potencia más bajo posible.

NOTA: Para desplazarse rápidamente por los niveles de potencia, mantenga presionadas las teclas ⊖ o ⊕ del teclado hasta alcanzar el nivel de potencia deseado.

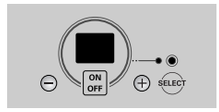
⚠ PRECAUCIÓN

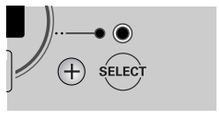
- **NO toque las unidades de superficie hasta que se hayan enfriado.**
  - Es posible que los elementos de superficie sigan estando calientes y se pueden producir quemaduras.

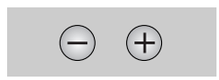
⚠ PRECAUCIÓN

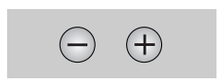
- **NUNCA deje desatendidos los alimentos en los ajustes de mediano a alto.**
  - Los derrames pueden causar humaredas y los excedentes grasos podrían causar incendios.

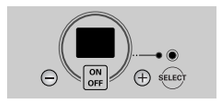
Para encender una unidad de superficie doble (anterior izquierda)











1. Presione **ON/OFF**. La visualización comienza a destellar [--] . (La visualización desaparece si no se presionan más botones en 10 segundos.)
2. Presione **ELEMENT SIZE** (tamaño del elemento) según sea necesario para seleccionar el tamaño del quemador deseado. Al seleccionarlo por primera vez, el tamaño de 12" es el que enciende (ON). La lámpara encima de **ELEMENT SIZE** indica de qué tamaño es la unidad de superficie encendida.
3. Presione una vez para encender el nivel de potencia **Hi**(⊕) o una vez para **Lo**(⊖).
4. Use la ⊖ / ⊕ para elegir el ajuste de potencia deseado. ⊖ / ⊕ es accesible constantemente. (Ajustable en cualquier momento mientras el elemento está encendido.
5. Para apagar la unidad después de cocinar, presione **ON/OFF** una vez solamente.

NOTA:
- Cada vez que presione un botón se escuchará un pitido.
- El nivel de potencia se disminuye o aumenta desde **9.0** hasta **3.0** en unidades de **0.5**. (en unidades de **0.2** desde **3.0** hasta **1.0**)
- Lo es el nivel de potencia más bajo posible.

NOTA: Para desplazarse rápidamente por los niveles de potencia, mantenga presionadas las teclas ⊖ o ⊕ del teclado hasta alcanzar el nivel de potencia deseado.

⚠ PRECAUCIÓN

- **NO toque las unidades de superficie hasta que se hayan enfriado lo suficiente.**
  - Es posible que los elementos de superficie sigan estando calientes y se pueden producir quemaduras.

Ajustes de la superficie de cocción recomendados

Ajuste recomendado para los elementos sencillos y dobles.

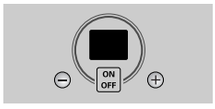
Ajuste	Tipo de cocción
ALTA (8.5 – Hi)	Para empezar a cocinar la mayoría de los alimentos, hervir agua o asar en bandeja.
MEDIA ALTA (5.5 – 8.0)	Seguir un hervor rápido, freír o con freidora.
MEDIA (3.5 – 5.0)	Hervir lentamente, espesar salsas y caldillos o cocer vegetales al vapor.
MEDIA BAJA (2.2 – 3.0)	Seguir cocinando alimentos, escalfar o estofar (2.8 o menor es un ajuste de fuego lento).
BAJA/FUEGO LENTO (Lo – 2.0)	Mantener caliente, derretir o cocer a fuego lento.

ESPAÑOL

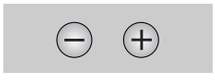
COCCIÓN CON CONTROLES DE SUPERFICIE

CÓMO AJUSTAR LA ZONA DE CALENTAMIENTO

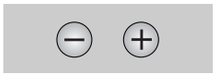
Cómo ajustar la zona de calentamiento



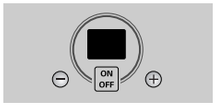
1. Presione **ON/OFF** en la posición de control de la zona de calentamiento. La lámpara indicadora de la zona de calentamiento comienza a destellar. (La visualización desaparece si no se presionan más botones en 10 segundos.)



2. Presione una vez para encender el nivel de potencia Hi(⊕) o una vez para Lo(⊖).



3. Use la ⊖ / ⊕ para elegir el ajuste de potencia deseado. (Ajustable en cualquier momento mientras el elemento está encendido).



4. Para apagar la unidad después de que el alimento está listo para servirse, presione **ON/OFF** una vez.

NOTA: • Cada vez que presione un botón se escuchará un pitido.
- Los controles de la zona de calentamiento permiten 5 ajustes de calor diferentes **Lo~Hi** (Alto-bajo)
- **"HS"** se visualiza cuando la unidad está demasiado caliente para tocarla.

Ajustes sugeridos

Ajuste	Tipo de cocción	
Lo	Panes y repostería Cacerolas	Caldillos Huevos
2 – 4	Plato grande con alimentos Sopas (cremosas) Vegetales	Salsas Estofados Carnes
Hi	Alimentos fritos Sopas (líquidas)	Bebidas calientes

⚠ PRECAUCIÓN

- **Use solo recipientes cocción y platos recomendados como seguros para uso en horno y en anafe.**
- **Siempre utilice guantes de cocina cuanto quite alimentos del centro de calentamiento, ya que los recipientes de cocción y los platos estarán calientes.**
- **Cuando caliente alimentos, no utilice recipientes que se cierren herméticamente. Deje una ventilación para que salga el aire caliente.**
- **NO utilice envoltorios plásticos para cubrir alimentos.**
  - El plástico puede derretirse en la superficie y será muy difícil limpiarlo.
- **Los alimentos deben guardarse en su recipiente y cubrirse con una tapa o papel de aluminio para mantener su calidad.**
- **NO caliente alimentos en la zona de calentamiento por más de 2 horas**
  - Colocar alimentos fríos o sin cocer en la zona de calentamiento puede provocar enfermedades transmitidas por los alimentos.

COCCIÓN CON CONTROLES DE SUPERFICIE

CONSEJOS PARA LA PROTECCIÓN DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Limpieza

(si desea más información consulte las páginas 27~28)

Limpie la superficie de cocción antes de usarla por primera vez.

Limpie la superficie de cocción todos los días o después de cada utilización. De esa manera, su superficie de cocción estará en buenas condiciones y se podrán prevenir los daños.

En caso de derrames mientras cocina, limpie inmediatamente la superficie de cocción mientras está caliente para evitar un trabajo pesado de limpieza posterior. Con extremo cuidado, utilice un raspador metálico adecuado para eliminar la suciedad.

No deje que los derrames permanezcan mucho tiempo en la zona decoccion o en los adornos de la superficie de coccion.

Nunca use polvos de limpieza abrasivos o estropajos que podrían rayar la superficie de cocción.

No use blanqueadores a base de cloro, amoniaco u otros limpiadores no recomendados específicamente para usarse en vidrio o cerámica.

Cómo impedir marcas y rayones

No use cazuelas de vidrio. Pueden rayar la superficie.

No coloque un trébede o anillo de wok entre la superficie y las cacerolas. Esos artículos pueden marcar o rayar la superficie. No deslice las cacerolas de aluminio sobre una superficie caliente. Las cacerolas pueden dejar marcas que deben limpiarse rápidamente.
(Vea Limpieza páginas 27~28.)

Asegúrese de que la superficie de cocción y la base de la sartén u olla estén limpias y secas antes de encender para evitar rayar la superficie.

Para prevenir rayones o daños a la superficie de vidrio cerámico, nunca deje azúcar, sal o grasa en la zona de cocción. Limpie la superficie de cocción con un trapo o toalla de papel antes de usarla.

No deslice cacerolas metálicas pesadas sobre la superficie ya que podrían rayarla.

Para prevenir las manchas

Nunca use un trapo de cocina o esponja sucios para limpiar la superficie de cocción. Pueden dejar una película que cause manchas en la superficie de cocción después de que se ha calentado la zona.

Si cocina constantemente sobre una superficie sucia puede dejar una mancha permanente.

Cómo prevenir otros daños

No deje derretir plástico, azúcar u otros alimentos con alto contenido de azúcar en la superficie de cocción. Si llegara a suceder límpielo inmediatamente. (Vea Limpieza páginas 27~28.)

Nunca deje una cacerola hirviendo en seco ya que así se puede dañar tanto la superficie como la cacerola.

No use la superficie de cocción como zona de trabajo o como tabla de corte.

Nunca cocine alimentos directamente sobre la superficie.

SUPERFICIE DE VIDRIO/CERÁMICA

Notas sobre la superficie de vidrio/cerámica:

- Es posible que la superficie de cocción emita humos y olores ligeros en las primeras ocasiones que se use. Esto es normal.
- **Las superficies de cocción de vidrio/cerámica retienen el calor un rato después de haber apagado los elementos.** Apague los elementos unos minutos antes de que los alimentos se cocinen completamente y use el calor retenido para terminar la cocción.
  Cuando se apaga la lámpara de aviso de superficie caliente, indica que la zona de cocción se ha enfriado lo suficiente para poder tocarla. Por la manera como los elementos de la superficie de cocción retienten el calor, no responden a los cambios de los ajustes tan pronto como lo harían los quemadores normales.
- Si llegara a producirse un derrame retire la cacerola de la superficie de cocción.
- **No intente levantar la superficie de cocción.**
- Cuando la superficie de vidrio/cerámica está caliente puede aparecer descolorida. Eso es normal y desaparece cuando la superficie se enfría.

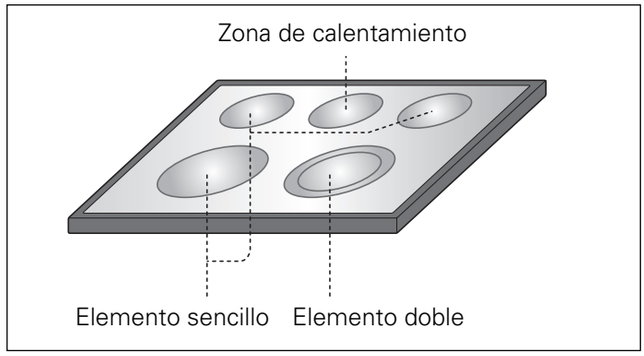
ZONAS DE COCCIÓN

Unos círculos permanentes en la superficie lisa identifican a las zonas de cocción de su estufa. Para lograr una cocción eficaz, use la cacerola adecuada para el tamaño del elemento.

Las cacerolas no deberán ocupar más de 1/2 a 1 pulgada más allá de la zona de cocción.

En cuanto se enciende un control, se observa un brillo en la superficie de vidrio/cerámica. **El elemento recicla entre encendido y apagado para mantener el ajuste de calor deseado, aún en Hi.**

Si desea más información sobre utensilios de cocina, consulte Recomendaciones de utensilios de cocina.

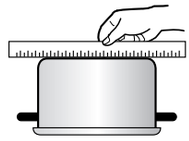


COCCIÓN CON CONTROLES DE SUPERFICIE

EL USO DE LOS UTENSILIOS DE COCINA DEBIDOS

El uso de los utensilios de cocina debidos ayuda a prevenir muchos problemas, como serían tiempos más prolongados de cocción u obtener resultados inconsistentes. Las cacerolas apropiadas reducen el tiempo de cocción y cocinan los alimentos de manera más uniforme. Es recomendable usar el acero inoxidable.

Use una regla o regletas para comprobar que el fondo de las cacerolas es plano.



1. Coloque una regla contra el fondo de la cacerola.
2. Póngalo a contraluz.
3. La regleta no debe permitir el paso de la luz.

Se recomiendan	Inexacto
Fondos planos y lados rectos	Fondos de cacerola curvos, acanalados o deformes. Las cacerolas con fondos desnivelados no cocinan con eficacia y en ocasiones hasta no sería posible hervir algún líquido.
Cacerolas de calibre grueso	Cacerolas de cristal o de metal de pequeño calibre.
El tamaño de las cacerolas deberá ser el adecuado para la cantidad de alimentos a prepararse y el tamaño del elemento de superficie.	Cacerolas más grandes o más pequeñas que el elemento.
El peso del mango no desequilibra la cacerola. La cacerola deberá estar bien equilibrada.	Utensilios de cocina con mangos sueltos o rotos. Mangos tan pesados que desequilibren las cacerolas.
Tapas que ajusten correctamente.	Tapas que no ajusten correctamente.
Woks de fondo plano.	Woks con un soporte anular en el fondo.

NOTA:
- No use una cacerola pequeña con un elemento grande. No sólo se gasta energía, sino que pueden presentarse desbordes que se queman en la zona de cocción y el trabajo de limpieza será más pesado.
- Nunca use artículos especializados que no tengan fondo plano y que sean más grandes o irregulares como serían los fondos redondos de los woks, fondos acanalados y enlatadores de conservas o planchas de gran tamaño.
- Nunca use recipientes de papel de aluminio o similares. El papel de aluminio puede derretirse en el vidrio. Si se ha derretido metal sobre la superficie no deberá usarla. Llame a un agente de servicio autorizado.

CONSEJOS PARA ENLATAR CONSERVAS EN CASA

Cerciórese de que el enlatador está bien centrado sobre la unidad de superficie. Cerciórese que el enlatador tiene fondo plano.
La base no deberá ser mayor que el elemento por más de 1 pulgada. Si usa enlatadores de baño maría con fondos acanalados, se puede prolongar el tiempo necesario para hervir el agua, y así pueden dañarse las superficies de cocción.

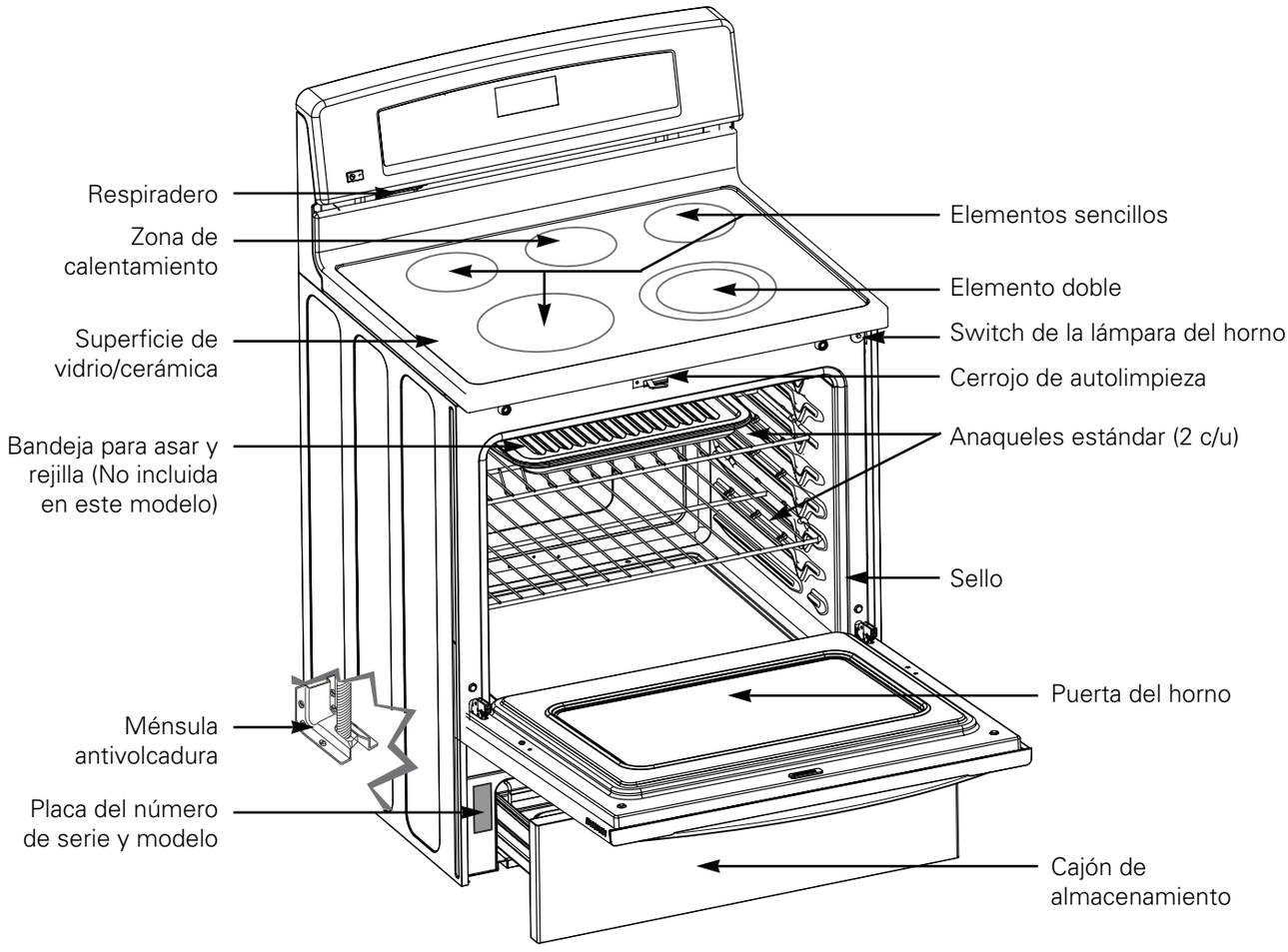
Se han diseñado algunos enlatadores con base más pequeñas para usarse sobre superficies lisas.

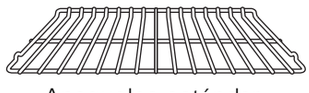
Solamente use el ajuste alto hasta que el agua hierva o se haya alcanzado la presión en el enlatador.

Baje hasta el ajuste más bajo de calor para mantener el hervor o la presión. Si no se reduce el calor se odrá dañar la superficie de cocción.

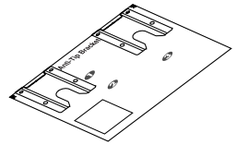
INFORMACIÓN

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

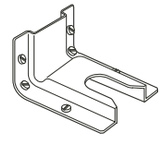




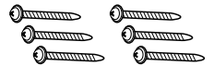
Anaqueles estándar (2 c/u.)



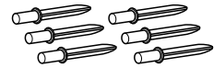
Plantilla



Ménsula anti-volcaduras



Tornillos (6 c/u)



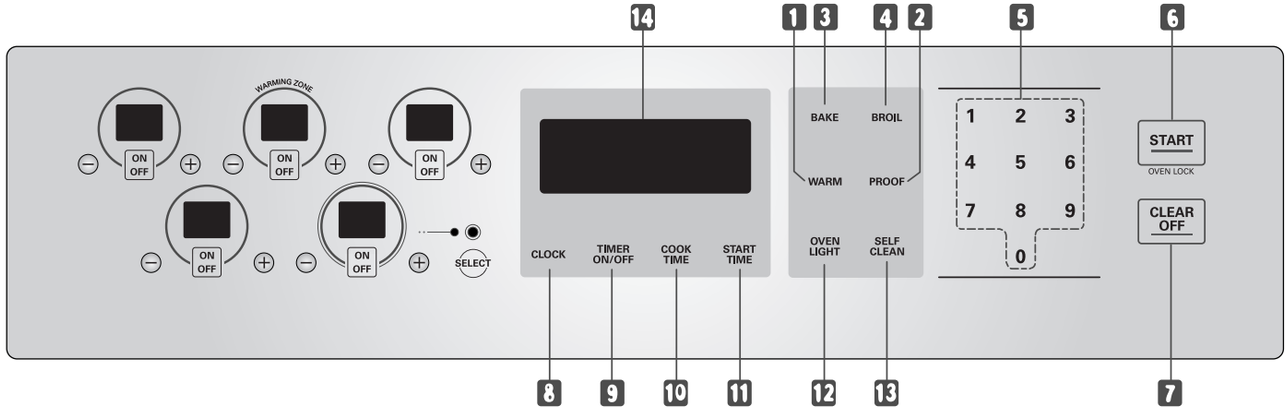
Anclas (6 c/u)

INFORMACIÓN

CARACTERÍSTICAS DEL PANEL DE CONTROL

ANTES DE USAR EL HORNO LEA LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE. Para usar satisfactoriamente su horno deberá familiarizarse con las distintas características y funciones del horno que se describen más adelante.

Encontrará las instrucciones detalladas de cada característica o función más adelante en este Manual del Propietario.



1. WARM PAD (Botón de calentamiento): Presione para mantener losalimentos calientes. Consulte como seleccionar esta opción en la sección de calentamiento.

2. PROOF PAD (botón Fermentación): Presionar para seleccionar un entorno caliente, útil para que crezcan los productos con levadura.

3. BAKE PAD (botón Hornear): Presione para seleccionar la función de hornear.

4. BROIL PAD (botón del Asador): Presione para seleccionar la función de asar.

5. NUMBER PADS (botones numéricos): Se usa para ajustar cualquier función que necesite de información numérica, como sería la hora del día en el reloj, el temporizador, la temperatura del horno y la hora de inicio para horneo cronometrado y su duración.

6. START PAD (botón Iniciar): Debe de presionarse para iniciar cualquier función de cocción o de limpieza.

7. CLEAR OFF PAD (botón Eliminar / apagar): Presionar para cancelar todas las operaciones del horno, exceptuando el reloj y el temporizador.

8. CLOCK PAD (botón Reloj): Presionar antes de fijar la hora del día.

9. TIMER ON/OFF PAD (botón de encender o pagar el Temporizador): Presione para seleccionar la función del Temporizador.

10. COOK TIME PAD (botón Tiempo de cocción): Presione y luego utilice los botones numéricos para ajustar el lapso de tiempo que desea cocinar sus alimentos. El horno se apagará después de que transcurra el tiempo de cocción.

11. START TIME PAD (botón Hora de inicio): Se usa junto con los botones BAKE, COOK TIME y SELF CLEAN para ajustar el encendido y apagado automático del horno al horario fijado.

12. OVEN LIGHT PAD (botón de lámpara del horno): Presionar para encender o apagar la lámpara del horno.

13. SELF CLEAN PAD (botón Limpieza automática): Presionar para seleccionar la función de limpieza automática. Consulte la sección Horno de limpieza automática

14. DISPLAY (Visualización): Muestra la hora del día, la temperatura del horno, si es que el horno está en el modo de hornear, asar o limpieza automática, y el horario para la operación del temporizador o la automática del horno.

NOTA: La visualización de una F con un número y la escucha de una señal del control del horno, indican que se trata de un código de error. (Consulte la página 30)
Pulse el botón **CLEAR OFF.** Deje que el horno se enfríe por una hora. Vuelva a poner a funcionar al horno.
Si se repite el código de error, desenchufe el horno del tomacorriente y solicite un servicio de reparación. **Si el horno se había ajustado para una operación del horno controlada por el reloj y se presenta una falla de energía eléctrica,** se debe restablecer tanto el reloj como todas las funciones programadas. **Si hubo una falla de energía eléctrica, empieza a destellar la hora del día y se visualiza una P.F.**

OPERACIÓN

ESPAÑOL

CÓMO AJUSTAR EL RELOJ

Para ajustar el reloj se usa el botón CLOCK. El reloj viene ajustado de fábrica para funcionar en horario de 12 horas. Cuando se enchufa por primera vez la estufa, o cuando hubo una interrupción de la fuente de alimentación de la estufa, se visualiza una falla de energía eléctrica PF. Se puede elegir entre el horario de 12 horas o de 24 horas (consultar la página 16).

Para ajustar el reloj (se muestra el ejemplo para la 1:30)

CLEAR OFF

1. Presione **CLEAR OFF.**

CLOCK

2. Presione **CLOCK.**

1 3 0

3. Presione **1, 3,** y **0** para ajustar la hora del día a la 1:30.

START
OVEN LOCK

4. Presione **START.**
El reloj comienza a funcionar.

AJUSTES MÁXIMOS Y MÍNIMOS DEL BOTÓN DE CONTROL

Todas las características enumeradas tienen funciones máximas o mínimas de horario o temperatura que pueden ingresarse en el botón de control. Siempre que se presione un botón de control va a sonar un pitido de aceptación de la entrada.

Se va a escuchar una señal de error de ingreso (3 pitidos breves) si la entrada de la temperatura o del horario está por arriba o por debajo de los ajustes mínimos o máximos para esa característica.

FUNCION	TEMP. MIN. /TIEMPO	TEMP. MAX. /TIEMPO
TEMP. DE HORNEADO	170°F / 75°C	550°F / 285°C
TEMP. DE ASADO	Lo(400°F)	Hi(550°F)
TIEMPO DE AUTOLIMPIEZA	2 Horas	4 Horas
CALENTAR	170°F(75°C) / 3 Horas	
ELEMENTO RADIANTE	12h Default	
LEUDAR	12h Default	

CÓMO AJUSTAR EL TEMPORIZADOR ON/OFF

La característica **TIMER ON/OFF** sirve como un temporizador adicional en la cocina después de que transcurrió el tiempo fijado. No inicia o detiene la cocción. La característica **TIMER ON/OFF** puede usarse durante cualquiera de las otras funciones de control del horno.

Para ajustar el temporizador (se muestra el ejemplo para 5 minutos)

TIMER ON/OFF

1. Presione dos veces **TIMER ON/OFF.** Se muestran **0:00** y **HR** dentro de **O** y **TIMER** comienza a destellar en la visualización.

1 2 3
4 5 6
7 8 9
0

2. Presione los botones numéricos para ajustar el tiempo deseado en la visualización (presione 5). Si se equivocó. presione **TIMER ON/OFF** y comience nuevamente.

TIMER ON/OFF

3. Presione **TIMER ON/OFF.** Se empezará a contar el tiempo transcurrido desde **5.00** y aparecerá **TIMER** en la visualización.

NOTA: Si no se presiona **TIMER ON/OFF,** el temporizador regresa a la hora del día.

TIMER ON/OFF

4. Una vez que transcurrió el tiempo fijado, se visualiza **End.** Sonarán 3 pitidos cada 15 segundos en el reloj hasta que se presione **TIMER ON/OFF.**

NOTA: Si no se muestra el tiempo restante, podrá recordarlo si presiona **TIMER ON/OFF.**

NOTA:

1. Si se presiona **TIMER ON/OFF** una vez solamente, le permite ajustar el tiempo en segundos.
   (por ejemplo: si presiona 5 y 6, querrá decir 56 segundos)
2. Si se presiona **TIMER ON/OFF** dos veces, le permite ajustar el tiempo en minutos.
   (por ejemplo: si presiona 5 y 6, querrá decir 56 minutos)

Para cancelar el Temporizador antes de que transcurra el tiempo fijado:

TIMER ON/OFF

1. Presione **TIMER ON/OFF** una vez solamente. Se regresa a la visualización de la hora del día.

OPERACIÓN (OPCIONES)

AJUSTE DE LA CARACTERÍSTICA OVEN LOCKOUT (BLOQUEO DEL HORNO)

El botón **START** controla la característica Oven Lockout. La característica Oven Lockout bloquea la puerta del horno automáticamente e impide que ni el Cajón de calentamiento ni la mayoría de los controles del horno puedan activarse. No se desactiva el reloj, el temporizador de la cocina y la lámpara interior del horno.

Para activar la función de Oven Lockout:

1. Presione **START** durante 3 segundos
2. Suenan 2 pitidos, se visualiza **LOCKING** y **DOOR LOCKED (puerta bloqueada)** comienza a destellar. En cuanto se bloquea la puerta, deja de destellar el indicador **DOOR LOCKED** y el indicador se queda encendido junto con la lámpara del icono de bloqueo (⚿).

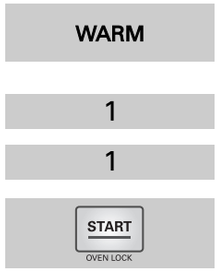
Para reactivar la operación normal del horno:

1. Presione **START** durante 3 segundos Un pitido va a sonar 2 veces. **DOOR LOCKED** sigue destellando hasta que se haya desbloqueado totalmente la puerta del horno y se borre la lámpara del icono de bloqueo (⚿).
2. El horno queda nuevamente en condiciones de funcionamiento.

CÓMO CAMBIAR EL MODO HORARIO DEL RELOJ (12HR., 24HR.)

El control está ajustado para usar un horario del reloj de 12 horas. Si prefiere un horario de reloj de 24 horas, siga los pasos siguientes:

Para cambiar el horario del día de 12 horas a 24 horas

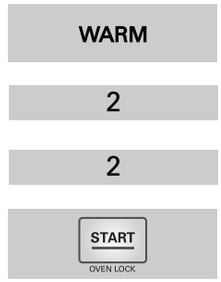


1. Presione y mantenga presionado el botón **WARM** durante 3 segundos Se visualiza **OPt.**
2. Presione **1.** Se visualiza **CLO 12H.**
3. Presione **1** para conmutar entre **12H** y **24H.**
4. Presione **START** para aceptar el cambio deseado.

AJUSTE DE LAS UNIDADES DE TEMPERATURA. — Fahrenheit o Centígrados

El botón WARM controla los modos de visualización de temperatura entre Fahrenheit o Centígrados. El control del horno puede programarse para visualizar las temperaturas en Fahrenheit o Centígrados La temperatura del horno viene ajustada de fábrica para visualizarse en Fahrenheit.

Para cambiar la visualización de Fahrenheit a Centígrados o Centígrados a Fahrenheit:

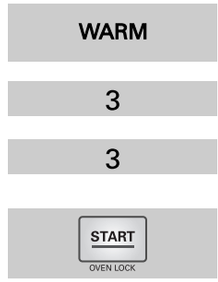


1. Presione **WARM** por 3 segundos.
2. Presione **2.** Se visualiza **Unit F.**
3. Presione **2** para conmutar entre **F** y **C.**
4. Presione **START** para aceptar el cambio deseado.

CÓMO AJUSTAR EL VOLUMEN DE LOS PITIDOS

La característica del volumen de los pitidos le permite ajustar el volumen a un nivel más aceptable. Se dispone de tres niveles de volumen posibles.

Para ajustar el nivel de los pitidos



1. Presione **WARM** por 3 segundos.
2. Presione **3.** Se visualiza **BEEP Hi.**
3. Presione **3** para conmutar el volumen de los pitidos. (Hi, Lo y OFF).
4. Presionar **START** para aceptar el cambio deseado.

OPERACIÓN (OPCIONES)

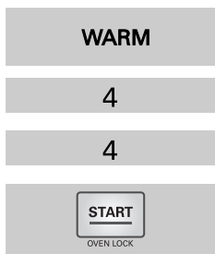
AJUSTE DEL ENCENDIDO O APAGADO DE LA LÁMPARA DE ALARMA DE PRECALENTAMIENTO

La lámpara interior del horno se enciende automáticamente al abrir la puerta del horno.

En cuanto el horno alcanza la temperatura fijada después del precalentamiento, el horno informa el fin del precalentamiento haciendo que la lámpara del horno destelle hasta que se abra la puerta.

Se puede activar o desactivar la característica de la lámpara del horno inteligente. Se activa el ajuste predeterminado.

Cómo ajustar el encendido o apagado de la lámpara del horno inteligente



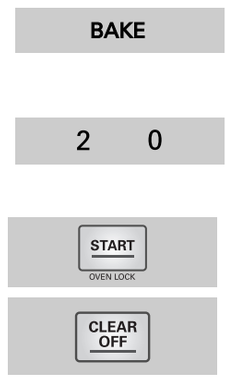
1. Presione **WARM** por 3 segundos.
2. Presione **4.** Se visualiza **PrE On.**
3. Presione **4** para conmutar entre **On** y **OFF.**
4. Presionar **START** para aceptar el cambio deseado.

AJUSTE DEL TERMOSTATO

La temperatura del horno viene ajustada de fábrica. Cuando use el horno por primera vez, obedezca los horarios y temperaturas de las recetas. Si considera que el horno está muy caliente o muy frío, puede ajustarse la temperatura del horno. Antes de ajustarlo, pruebe con una receta usando un ajuste de temperatura mayor o inferior que la temperatura recomendada. Los resultados del horneo servirían para ayudarle a decidir que tanto debe ajustarse.
La temperatura del horno puede ajustarse ±35°F (±19°C).

NOTA: Los ajustes del termostato que se llevan a cabo con esta característica afectarán la temperatura de Bake.

Para aumentar la temperatura del horno



1. Presione **BAKE** durante 3 segundos.
2. Para aumentar la temperatura use los botones numéricos para ingresar el cambio deseado. (Por ejemplo 20°F: **2** y **0**). Se muestra **20°.**
3. Presione **START** para aceptar el cambio de temperatura y entonces aparece la hora del día en la visualización. Si es necesario rechazar el cambio, presione **CLEAR OFF.**

Para reducir la temperatura del horno

1. Presione **BAKE** durante 3 segundos.
2. Para disminuir la temperatura use los botones numéricos para ingresar el cambio deseado. (Por ejemplo -20°F: **2** y **0**) y luego presione **BAKE** dos veces. Se muestra **- 20°.**
3. Presione **START** para aceptar el cambio de temperatura y entonces aparece la hora del día en la visualización. Si es necesario rechazar el cambio, presione **CLEAR OFF.**

OPERACIÓN

AJUSTE DE HORNEADO (Bake)

El botón **BAKE** controla el horneado normal. Se puede programar el horno para hornear a cualquier temperatura desde 170°F a 550°F. La temperatura predeterminada es 350°F (175°C).

Para ajustar la temperatura de horneado a 375°F:

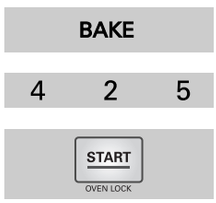
1. Presionar **BAKE.** y se visualizará **350°.**
2. Presionar **3, 7** y **5.** Comienza a destellar **BAKE.**
3. Presionar **START.** Se visualiza **BAKE** y la temperatura que está cambiando, comenzando con 100°F.

NOTA IMPORTANTE:

Si la receta lo requiere, coloque los alimentos en el horno después del precalentamiento. El precalentamiento es muy importante para obtener buenos resultados al hornear pasteles, galletas, repostería y panes. Después de que el horno alcance la temperatura deseada, se escucharán 5 pitidos prolongados y empezará a destellar la lámpara del horno. Todo esto llevará 10 a 15 minutos aproximadamente.

Presionar **CLEAR OFF** si desea cancelar la característica Bake en cualquier momento.

Para cambiar la Bake Temperature mientras esté cocinando (por ejemplo, cambiar de 375° a 425°F):



1. Si es necesario cambiar la temperatura del horno a 425°F, presione **BAKE** y se visualizará **350°.**
2. Presionar **4, 2** y **5.**
3. Presionar **START.**

CÓMO HORNEAR PASTELES DE CAPAS

El horneo va a producir mejores resultados si las bandejas para hornear se centran lo más posible. Cuando use más de una bandeja para hornear, colóquelas de manera que dejen una holgura de 1" a 1½" (2.5 a 3.5 cm) de aire alrededor de cada una.

Cuando cocine en varios anaqueles, colóquelos en las posiciones B y D (para 2 anaqueles). Colóquelos en las posiciones B, D y F (para 3 anaqueles). Coloque los utensilios de cocina como se muestra en las figuras 1 y 2.

Fig.1

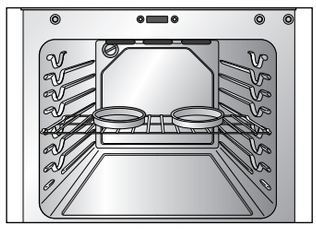
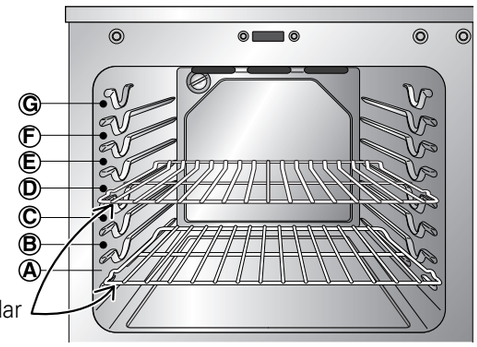


Fig.2



Anaquel estándar

• El horno tiene 7 posiciones para los anaqueles.

Tipo de alimento	Posición del anaquel
Bizcocho blanco, tartas congeladas	B
Pasteles Bundt o de una libra	C
Panecillos, magdalenas, "brownies" (bocadillo de chocolate y nueces), galletas, tortitas individuales, pasteles de capas y tartas	D D
Cacerolas	A
Pavo, asado o jamón	

ANTES DE USAR LOS ANAQUELES DEL HORNO

El horno tiene 2 anaqueles. Los anaqueles tienen retenes para colocarse correctamente en los soportes; sirven para detenerlos antes de que se salgan completamente.

Para retirar los anaqueles:

1. Tire del anaquel hacia fuera hasta que se detenga.
2. Levante el frente del anaquel y tire de él hacia fuera.

Para reponer los anaqueles:

1. Coloque el extremo del anaquel en el soporte.
2. Incline el frente hacia arriba y empuje el anaquel hacia adentro.

⚠PRECAUCIÓN

- **NO CUBRA una parrilla con papel de aluminio y no la coloque en el piso del horno.**
  - Esto provocará un horneado pobre al interrumpir la circulación de calor y también puede dañar el piso del horno.
- **Siempre acomode los anaqueles del horno cuando el horno esté frío.**

AJUSTE DE TIMED BAKE (Horneado temporizado)

El horno se enciende inmediatamente y va a cocinar por un periodo de tiempo seleccionado. Al final del tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente.

Para programar el horno para que comience a cocinar inmediatamente y luego se apague de igual forma (el ejemplo a continuación ilustra el horneo a 300°F durante 30 minutos):

1. Cerciórese de que el reloj está ajustado con la hora del día correcta.

2. Presione **BAKE,** y se visualizará **350°.**

3. Presione **3, 0** y **0.** Entonces destella **BAKE** y se visualizará **"300°".**

4. Presione **COOK TIME** (tiempo de cocción). Comenzará a destellar **TIMED.** Se visualizará **BAKE, 0:00** y **300°.**

5. Ingrese el tiempo de horneo deseado presionando **3** y **0,** comienza a destellar **TIMED** y se visualizará **BAKE, 30:00** y **300°.**

NOTA: El tiempo de horneo puede ajustarse para cualquier lapso de tiempo desde 1 minuto hasta 11 horas y 59 minutos.

6. Presione **START.** Se enciende el horno y se visualiza el tiempo de horneado a transcurrir y la temperatura está cambiando, comenzando con 100°F (la visualización de la temperatura empezará a cambiar una vez que la temperatura del horno alcance 100°F). El horno seguirá funcionando durante el lapso de tiempo fijado y luego se apagará automáticamente; salvo que se hubiera ajustado la característica WARM. Consulte la sección Ajuste de la característica WARM en la página 22.

NOTA IMPORTANTE:

Si la receta lo requiere, coloque los alimentos en el horno después del precalentamiento. El pre-calentamiento es muy importante para obtener los mejores resultados cuando se hornean pasteles, galletas, repostería y panes. Después de que el horno alcance la temperatura deseada, se escucharán 5 pitidos prolongados y empezará a destellar la lámpara del horno. Todo esto llevará 10 a 15 minutos aproximadamente.

Al concluir Timed Bake:

1. Se visualiza **End** y la hora del día. El horno se va a apagar automáticamente.

2. El control va a seguir emitiendo 3 pitidos por minuto hasta que se presione **CLEAR OFF.**

⚠PRECAUCIÓN

- **Use las características TIMED BAKE o DELAYED TIMED BAKE con precaución. Use el temporizador automático cuando cocine carnes curadas o congeladas o la mayoría de las frutas y verduras. Los alimentos que pueden echarse a perder fácilmente, como sería leche, huevos, pescado, carnes o aves deberían enfriarse previamente en el refrigerador. Aunque se hayan enfriado, no deberán dejarse en el horno por más de 1 hora antes de iniciar la cocción, y una vez que ésta haya concluido, deberán retirarse rápidamente.**

  - El consumo de alimentos echados a perder podría causar intoxicación alimenticia.

AJUSTE DE DELAYED TIMED BAKE (Horneado con tiempo de retraso)

Los botones **BAKE, COOK TIME** y **START TIME** controlan la característica de Delayed Timed Bake (horneado con tiempo de retraso). El temporizador automático de Delayed Timed Bake va a encender y apagar el horno a la hora fijada con anticipación.

Para programar el horno para encendido y apagado retrasado automáticamente (por ejemplo, para hornear a 300°F por 30 minutos y comenzando a las 4:30):

1. Cerciórese de que el reloj está ajustado con la hora del día correcta.

2. Acomode los anaqueles interiores del horno y coloque los alimentos en el horno.

BAKE

3. Presione **BAKE.** Se visualizará **350°.**

3 0 0

4. Presione **3, 0** y **0** y entonces destella **BAKE** y se visualizará **300°.**

COOK TIME

5. Presione **COOK TIME** (tiempo de cocción). **TIMED** comienza a destellar, se visualizarán **BAKE, 0:00** y **300°.**

NOTA: Si desea cambiar el tiempo de cocción, repita los pasos 5~6 y presione **START.**

3 0

6. Ingrese el tiempo de horneado deseado usando los botones numéricos **3** y **0,** comienza a destellar **TIMED** y se visualizará **BAKE, 30:00** y **300°.**

NOTA: El tiempo de horneado puede ajustarse para cualquier lapso de tiempo desde 1 minuto hasta 11 horas y 59 minutos.

START TIME

7. Presione **START TIME** Ingrese la hora de inicio deseada usando los botones numéricos **4, 3,** y **0.**

4 3 0

START
OVEN LOCK

8. Presione **START.** Al llegar la hora fijada, se escuchará un pitido breve. El horno comenzará a hornear. Después de que el horno alcance la temperatura deseada, se escucharán 5 pitidos prolongados y empezará a destellar la lámpara del horno. Se visualizará **300°** y **BAKE.**

NOTA: Presione **CLEAR OFF** si desea cancelar la característica Delayed Timed Bake en cualquier momento.

Cuando se termina el tiempo de horneado:

1. Se visualiza **End** y la hora del día. El horno se apagará automáticamente.

CLEAR OFF

2. El control va a seguir emitiendo 3 pitidos por minuto hasta que se presione **CLEAR OFF.**

CÓMO FIJAR BROIL

Siempre opere el modo de asado con la puerta cerrada. “Hi” es usado para la mayoría de los asados. Use “Lo” cuando se asan porciones grandes de comida. Una temperatura más baja permite que se cocine completamente sin un cocido excesivo.Para mejores resultados cuando ase, utilice una charola diseñada para asar.

Para ajustar el horno par asar con el ajuste Hi o Lo:

1. Coloque la carne y el pescado en la rejilla del asador en la bandeja del asador.

2. Use las posiciones de los anaqueles sugeridas en la **Guía del asado.**

BROIL

3. Presione **BROIL** una vez para asar en **Hi** o dos veces para asar en **Lo.** Use **Lo** para cocinar a fondo alimentos como aves o cortes gruesos de carne sin dorarlos demasiado.

START
OVEN LOCK

4. Presione **START.** El horno comenzará a asar.

5. Ase de un lado hasta que el alimento se dore; déle vuelta y cocine por el otro lado.

NOTA: Siempre saque el anaquel hasta la posición de retención antes de dar la vuelta o retirar los alimentos.

CLEAR OFF

6. Para cancelar el asado o si el proceso terminó, presione **CLEAR OFF.**

⚠PRECAUCIÓN

- **En el caso de que ocurriera un incendio, deje la puerta del horno cerrada y apáguelo. Si el incendio continúa, arroje bicarbonato de soda sobre el fuego o use un extintor de incendios.**
- **NUNCA use agua o harina para intentar apagar el incendio.**
  - La harina podría ocasionar una explosión y el agua podría permitir que un incendio de grasa se extienda y cause lesiones personales.

GUÍA DEL ASADO SUGERIDA

El tiempo de asado dependerá del tamaño, peso, grosor, temperatura de inicio y el punto de cocción de su preferencia.

Esta guía se basa en carnes que se encuentran a la temperatura del refrigerador.

Para obtener los mejores resultados al asar, use una bandeja diseñada para el efecto (consulte la figura 1)

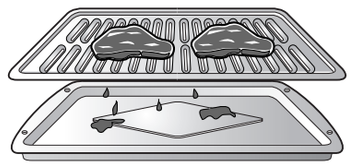
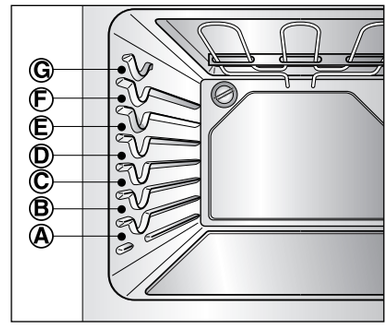


Fig.1 (No se incluye en este modelo.)



Alimento	Cantidad o grosor	Posición del anaquel	Primer lado Tiempo (minutos)	Segundo lado Tiempo (minutos)	Comentarios
Carne molida Bien cocido	1 lb. (4 tortitas) 1/2 a 3/4" de grueso	F o G	7–9	3–5	Espaciarlos uniformemente. Se pueden asar hasta 8 tortitas a la vez.
Bistecs					Los filetes de menos de 1" de grueso deberán cocinarse a conciencia antes de dorarlos. Se recomienda freírlos en bandeja. Recorte la grasa.
Crudo Término medio Bien cocido	1" de grueso 1 a 1 1/2 libras.	F F F	6 7 8	2–3 2–3 3–4	
Crudo Término medio Bien cocido	1 1/2" de grueso 2 a 2 1/2 libras.	D D D	10 12 14	4–6 6–8 8–10	
Pollo	1 corte completo hasta de 2 a 2 1/2 libras., partirlo a lo largo 2 pechugas	C C	20 20	6–8 6–10	Áselo primero por el lado de la piel.
Colas de langosta	2–4 10 a 12 oz. cada una	C	12–14	No le dé vuelta.	Corte por la parte trasera de la concha. Ábralo en cruz. Aplique mantequilla derretida antes de asar y a la mitad del tiempo de asado.
Filetes de pescado	1/4 a 1/2" de grueso	E	5	3–4	Manipúlelo y déle vuelta muy cuidadosamente. Si se desea, aplique mantequilla de limón antes y durante la cocción.
Rebanadas de jamón (pre-cocinado)	1/2" de grueso	D	5	3–5	Aumente el tiempo de 5 a 10 minutos por lado para jamones de 1 1/2" de grueso o curado en casa.
Chuletas de cerdo Bien cocido	2 (1/2" de grueso) 2 (1" de grueso) cerca de 1 lb.	E D	7 9–10	6–8 7–9	Recorte la grasa.
Chuletas de cordero					Recorte la grasa.
Término medio Bien cocido	2 (1" de grueso) cerca de 10 a 12 oz.	E E	6 8	4–6 7–9	
Término medio Bien cocido	2 (1 1/2" de grueso) cerca de 1 lb.	E E	11 13	9 9–11	
Salmón Filetes	2 (1" de grueso) 4 (1" de grueso) cerca de 1 lb.	D D	8 9	3–4 4–6	Engrase la bandeja. Aplique mantequilla derretida a los filetes.

OPERACIÓN

AJUSTE DE LA CARACTERÍSTICA WARM

La característica **WARM**se usa para mantener una temperatura del horno de 170°F. No se sugiere usar esta característica para recalentar alimentos fríos. La característica Warm va a conservar calientes los alimentos cocinados para servirlos hasta 3 horas después de que termine la cocción.

La característica **WARM** apagará automáticamente el horno. La característica Warm puede usarse sin ninguna operación de cocción o se puede utilizar después de que termine la cocción con **TIMED BAKE o DELAYED TIMED BAKE.**

Para ajustar Warm:

1. Presione **WARM.**

2. Presione **START.**

3. Para apagar Warm, presione **CLEAR OFF** en cualquier momento.

Para ajustar la característica Warm después de la cocción cronometrada.

1. Fije la característica de cocción que desea usar: **TIMED (BAKE), DELAY TIMED (BAKE)** consulte la página anterior correspondiente.

2. Presione **START.**

3. Presione **WARM.** El modo WARM se ajusta para activarse automáticamente después de terminar TIMED COOKING o DELAY TIMED COOKING.

4. Para apagar Cook & Warm, presione **CLEAR OFF** en cualquier momento.

NOTA: No use recipientes, tapas o envolturas de plástico, Tape los alimentos con papel de aluminio o tapas seguras para usar en el horno.

CÓMO ENCENDER O APAGAR LA LÁMPARA DEL HORNO

La lámpara interior del horno se enciende automáticamente al abrir la puerta del horno. La lámpara del horno puede encenderse o apagarse manualmente presionando el botón **OVEN LIGHT.**

NOTA: La lámpara del horno no puede encenderse si está activada la función de limpieza automática.

AJUSTE DE LA CARACTERÍSTICA PROOF (FERMENTACIÓN)

La característica de fermentación mantiene un entorno caliente, útil para que crezcan los productos con levadura.

Para ajustar el horno para Proofing

1. Coloque la masa cubierta en un plato en el anaquel B o C del horno.

NOTA: Para obtener los mejores resultados, cubra la masa con un trapo o con envoltura de plástico.

2. Presione **PROOF** y luego **START.** La característica de fermentación brinda la temperatura óptima para el proceso de fermentación, y en consecuencia no tiene un ajuste de temperatura.

3. Una vez que la fermentación ha terminado, presione **CLEAR OFF.**

Para evitar reducir la temperatura del horno y prolongar el tiempo de fermentación, no abra la puerta del horno innecesariamente.

Revise los productos de pan con tiempo para evitar la fermentación excesiva.

NOTA:
- **No utilice** el modo de fermentación para calentar alimentos o para mantenerlos calientes. La temperatura del horno para la fermentación no es lo suficientemente caliente como para conservar los alimentos a temperaturas seguras. Use la característica **WARM** para mantener calientes los alimentos.
- La fermentación no funciona si la temperatura del horno está por encima de 125°F. **Se visualiza "Oven is Hot" (Horno caliente).**

CICLO DE AUTOLIMPIEZA

El ciclo de limpieza automática usa temperaturas de cocción por encima de lo normal para limpiar automáticamente el interior del horno,

Si el horno está muy sucio, es normal que surjan llamaradas, humaredas o combustión durante la limpieza Es mejor limpiar el horno regularmente que esperar a que se acumule mucha suciedad en el horno.

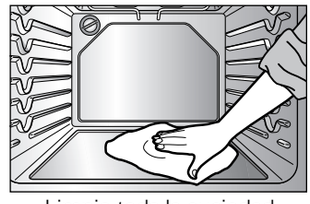
Durante el proceso de limpieza, se debe ventilar bien la cocina para deshacerse de los olores normales originados por la limpieza.

⚠PRECAUCIÓN

- **NO deje solos a los niños cerca la estufa.**
  - Durante el ciclo de limpieza automática, la parte externa de la estufa puede calentarse demasiado y no podrá tocarla.
- **Lleve a los pájaros a una habitación bien ventilada.**
  - Los pájaros son muy sensibles a los vapores que se liberan durante el ciclo de limpieza automática de cualquier estufa.
- **NO forre con papel de aluminio las paredes o el fondo de del horno, anaqueles o cualquier otra parte del horno.**
  - Si lo hace, se altera la distribución del calor, se obtienen resultados deficientes al hornear y se puede dañar permanentemente el interior del horno (el papel de aluminio se derrite sobre la superficie interior del horno).
- **NO force la puerta del horno para abrirla.**
  - El hacerlo puede dañar el sistema de bloqueo automático de la puerta del horno. Tenga cuidado al abrir la puerta del horno después del ciclo de limpieza automática. Póngase a un lado de la puerta del horno para permitir que se escape el vapor o el aire caliente. El horno puede estar MUY CALIENTE.

Antes de un ciclo de limpieza automática

Le recomendamos ventilar su cocina abriendo una ventana o con un ventilador o campana durante el primer ciclo de limpieza automática.

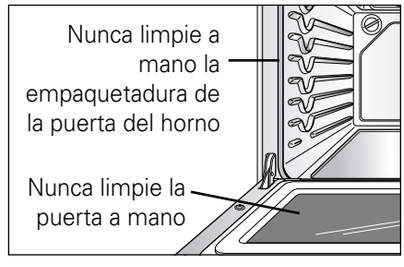


Limpie toda la suciedad densa en el fondo del horno.

Retire del horno los anaqueles, la bandeja de asado, todos los utensilios de cocina y cualquier papel de aluminio (cualquiera).

NOTA:

Antes de comenzar el ciclo de autolimpieza, retire los anaqueles del horno de color plateado.



- Los anaqueles del horno de color plateado pueden limpiarse automáticamente, pero podrían obscurecerse, perder su brillo o dificultar el deslizamiento. Recomendamos quitar todos los soportes antes de iniciar el ciclo de autolimpieza.
- Limpie a mano toda la suciedad en el marco delantero de la estufa y fuera del sello de la puerta. Limpie esas zonas con agua caliente, estropajos de fibra de acero o limpiadores como Soft Scrub. Enjuague bien con agua limpia y séquelo.
- No limpie el sello. El material de fibra de vidrio del sello de la puerta del horno no es resistente a la abrasión. Es fundamental que el sello se conserve intacta. Reemplace el sello si le parece que se está desgastando o deshilachando.
- Limpie toda la suciedad densa en el fondo del horno.
- Cerciórese que la cubierta de la bombilla de la lámpara del horno está en su sitio y el horno está apagado.
- Nunca deje la piedra de hornear / pizza en el horno durante el ciclo Self-Clean.

ESPAÑOL

CICLO DE AUTOLIMPIEZA

El botón **SELF-CLEAN** se utiliza para iniciar un ciclo Self-Clean. Si se usa con el botón **START TIME,** es posible programar un ciclo Self-Clean. La función Self-Clean tiene tiempos de ciclado de 2, 3 o 4 hors.

Para iniciar un ciclo Self-Clean inmediatamente y apagarlo automáticamente

1. Cerciórese que el reloj muestra la hora del día correcta, el horno está vacío y la puerta del horno esté cerrada.

2. Presione **SELF CLEAN** una vez para un tiempo de limpieza de 3 horas o 2 veces para un tiempo de limpieza de 2 horas o 3 veces para un tiempo de limpieza de 4 horas. Se recomienda usar el ciclo de autolimpieza de 3 horas cuando se limpien derrames pequeños y controlados. Se recomienda un tiempo de SELF CLEAN (autolimpieza) de 4 horas para hornos muy sucios.

3. Presione **START.** Empieza a destellar el icono **DOOR LOCKED.**
4. Una vez que se ha configurado **SELF CLEAN (autolimpieza),** la puerta del horno se bloqueará de manera automática. Usted no podrá abrir la puerta del horno hasta que se haya enfriado.

Mientras se lleva a cabo el ciclo Self-Clean

- Es posible que se vea un poco de humo y sienta un olor las primeras veces que se limpie el horno. Esto es normal e irá disminuyendo con el paso del tiempo. También podría haber emisión de humos si el horno está muy sucio o si se dejó una bandeja de asado en el horno.
- A medida que el horno se calienta se podrían escuchar los ruidos de partes metálicas contrayéndose o en expansión. Eso es normal y no daña al horno.
- No force la puerta del horno cuando puede verse LOCK (bloqueado). La puerta del horno permanecerá bloqueada hasta que la temperatura del horno se haya enfriado. Tratar de abrir la puerta a la fuerza dañará la puerta.

Para ajustar un tiempo de retraso del inicio a las 8:00

1. Presione **SELF CLEAN (autolimpieza).** Seleccione el tiempo de limpieza automática deseado presionando **SELF CLEAN.**
2. Presione **START TIME.** Ingrese la hora de inicio deseada de Self-Clean usando los botones numéricos **8, 0,** y **0.**
3. Presione **START.** Los botones de **DELAY y CLEAN** seguirán disponibles.
4. El ciclo Self-Cleaning se encenderá automáticamente al llegar la hora fijada.

Para detener/interrumpir un ciclo de autolimpieza

Si llegara a ser necesario detener o interrumpir un ciclo Self-Cleaning debido a humos o fuego excesivo en el horno:

1. Presione **CLEAR OFF.**
2. Después de que el horno se haya enfriado, el seguro automático de la puerta se destrabará.

NOTA: Cuando se usa la característica Self-Clean:

- No podrá iniciarse un ciclo Self—Clean si es que está activa la característica **Oven Lockout.**
- Si se ha fijado el horario normal de 12 horas en el reloj, el ciclo Delayed Self-Clean (autolimpieza retrasada) nunca podría ajustarse más de 12 horas anticipadas. Si desea fijar un ciclo de Self-Clean con 12 – 24 horas de anticipación, consulte la página 24 para obtener instrucciones para el ajuste del control al modo de visualización de horario de 24 horas.

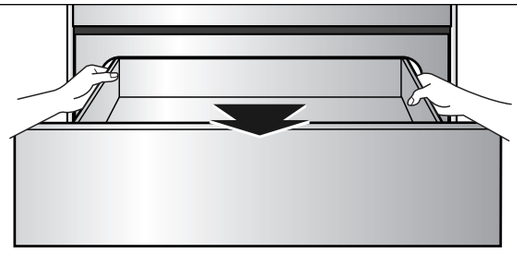
Después del ciclo de autolimpieza (Self-Clean)

- Es posible que observe un poco de ceniza blanca en el horno. Después de que se enfríe el horno, límpiela con un trapo húmedo o con un estropajo de fibra de acero relleno de jabón. Generalmente, estos depósitos son residuos salinos que no pueden eliminarse con el ciclo de limpieza. Repita el ciclo si el horno no quedó limpio después de un ciclo de limpieza.
- Si se quedaron los anaqueles en el horno y no deslizan suavemente después de un ciclo de limpieza, limpie los anaqueles y sus soportes con un poco de aceite vegetal, lo que hará que se deslicen más fácilmente.
- Es posible que aparezcan unas líneas muy finas en la porcelana ya que pasó por periodos de calentamiento y de enfriamiento. Eso es normal y no afecta el rendimiento.

CÓMO DESMONTAR Y REPONER EL CAJÓN DE ALMACENAMIENTO

Para desmontar el cajón de almacenamiento:

1. **PRECAUCIÓN -** Antes de desmontar el cajón de almacenamiento, apague (OFF) la alimentación.
2. Abra el cajón hasta su posición de completamente abierto.
3. Levante el frente del cajón hasta que los topes libren las guías.
4. Extraiga de la estufa el Cajón de almacenamiento.



Jale el cajón

⚠ ADVERTENCIA

- **Antes de desmontar el cajón de almacenamiento, desconecte la alimentación.**
  - No hacerlo puede provocar lesiones graves, una descarga eléctrica o la muerte.

Para reponer el Cajón de almacenamiento:

1. Coloque los rieles del cajón sobre las guías.
2. Empuje el cajón hacia atrás hasta que tope.
3. Levante el frente del cajón y empuje hasta que los topes libren las guías.
4. Baje el frente del cajón y empuje hasta cerrar.

Levante el frente

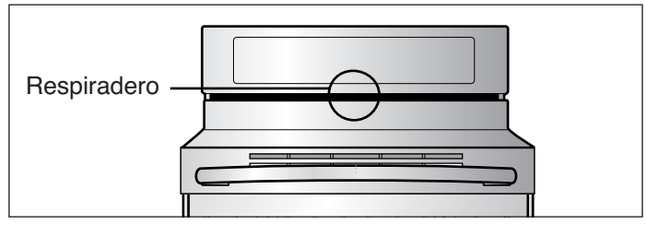
RESPIRADERO DEL HORNO

El respiradero del horno está encima de la unidad de superficie posterior izquierda.

Esta zona podría calentarse mientras se usa el horno.

Es normal que salgan vapores por el respiradero.

El respiradero es muy importante para la circulación correcta del aire. Nunca obstruya este respiradero.



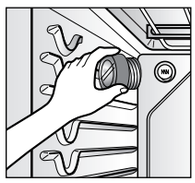
MANTENIMIENTO

CUIDADOS Y LIMPIEZA

Cambio de la lámpara del horno

La lámpara del horno está equipada con una bombilla estándar de 40 vatios para artefactos. Se enciende cuando se abre la lámpara del horno. Si la puerta del horno está cerrada, presione OVEN LIGHT para encenderla o apagarla. No funciona durante el ciclo Self-Clean.

Para reemplazarla:



1. Desenchufe la estufa o desconecte la fuente de alimentación
2. Para retirar la tapa de cristal de la bombilla de cristal en la parte posterior del horno déle vuelta a la izquierda.
3. De vuelta a la izquierda a la bombilla para extraerla del casquillo.
4. Reemplace la bombilla y la tapa de la bombilla dando vuelta a la derecha.
5. Enchufe la estufa o reconecte la alimentación

⚠ ADVERTENCIA

- **Antes de reemplazar la bombilla de la lámpara de su horno, desconecte la alimentación de energía a la estufa en el panel de fusibles o disyuntores principal.**
  - No hacerlo puede provocar lesiones personales graves, la muerte o una descarga eléctrica.
- **Cerciórese de que tanto el horno como la bombilla se han enfriado.**

⚠ ADVERTENCIA

- **NO se pare o se siente en la puerta. Instale el soporte anti-volcaduras incluido con la cocina.**
  - La cocina puede inclinarse y pueden provocarse lesiones debido al derrame de líquido o alimentos calientes o la cocina misma.
  - Cuando se jala la estufa de la pared por motivos de limpieza, servicio u otra razón, asegúrese de volver a embonar correctamente el Dispositivo Antivolcadura al volver a empujar la estufacontra la pared.

Partes del cuerpo y pintadas y adornos decorativos

Para una limpieza general, use un trapo con agua caliente jabonosa. Aplique un detergente ligero directamente a la superficie sucia y grasa acumulada. Déjelo reposar en la superficie sucia unos 30 a 60 minutos. Enjuáguelo con un trapo húmedo y séquelo. **NO** use limpiadores abrasivos sobre estos materiales; pueden rayarse.

Superficies de acero inoxidable
(en algunos modelos)

No use estropajos de fibra de acero; rayan la superficie.

1. Agite bien la botella.
2. Aplique una cantidad pequeña de Stainless Steel Appliance Cleaner (limpiador de artefactos de acero inoxidable) o de pulimento en un trapo o toalla de papel húmedo.
3. Limpie una zona pequeña, frotando, si corresponde, en el sentido del grano del acero inoxidable.
4. Seque y pula con una toalla de papel o trapo suave seco.
5. Repita su uso si es necesario.

NOTA: Si se utilizó previamente un limpiador de artefactos de acero inoxidable con base de aceite mineral, lave la superficie con un líquido limpia vajillas y agua antes de utilizar el limpiador de artefactos de acero inoxidable o pulimento.

Bandeja de asado y rejilla

No use el proceso de limpieza automática para limpiar la bandeja de asado o la rejilla.

Nunca guarde una bandeja de asado y rejilla sucios en ningún sitio de la estufa.

Después de asar, quite la bandeja de asado del horno. Quite la rejilla de la bandeja. Con cuidado, vierta la grasa de la bandeja en un recipiente adecuado.

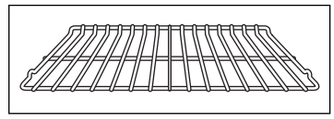
Lave y enjuague la bandeja de asado y la rejilla en agua caliente con un estropajo de plástico o relleno de jabón.

Si se ha adherido algún alimento quemado, rocíe la rejilla con limpiador mientras esté caliente y cúbrala con toallas de papel húmedas o con un trapo de cocina. Se logran quitar los alimentos quemados adheridos remojando la bandeja.

Tanto la bandeja de asado como la rejilla pueden limpiarse con un limpiador de hornos comercial.

Tanto la bandeja de asado como la rejilla pueden limpiarse en una lava vajillas.

Rejillas del horno



Antes de operar el ciclo Self-Clean retire los anaqueles del horno. Si los anaqueles se dejan en su sitio podrían decolorarse y, si es que se derramó algún alimento en los soportes, los anaqueles podrían atascarse. Si sucedió así, límpielos usando un limpiador ligeramente abrasivo. Enjuague bien con agua limpia y séquelos.

Si los anaqueles se limpiaron en el ciclo Self-Clean, se podrían colorear de un azul ligero y el acabado se vería opaco. Después de concluir el ciclo Self-Clean, y que el horno se haya enfriado, frote los lados de los anaqueles con papel encerado o con un trapo remojado en un poco de aceite. Eso hará que los anaqueles se deslicen más fácilmente por los soportes.

MANTENIMIENTO

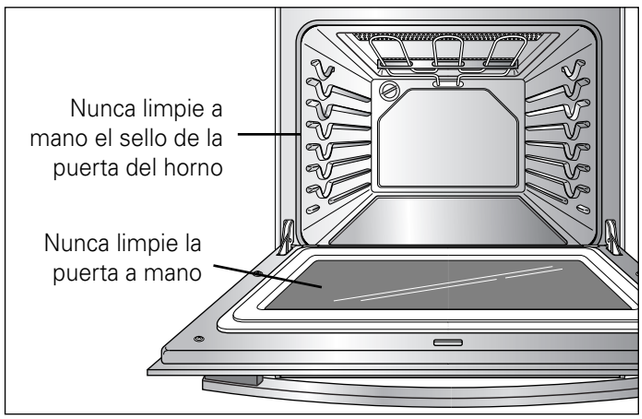
Puerta del horno

Use jabón y agua para limpiar meticulosamente la parte superior, los lados y el frente de la puerta del horno Enjuáguelo bien. Se puede usar un limpiador de vidrio para limpiar el vidrio exterior de la puerta del horno. NO sumerja la puerta en agua. **Nunca rocíe con agua o deje que ésta o el limpiador de vidrio penetren por los respiraderos de la puerta. NO** use limpiadores de horno ni polvos limpiadores o ni algún material de limpieza abrasivo en el exterior de la puerta del horno.

NO limpie la empaquetadura de la puerta del horno. El sello de la puerta del horno está hecha de un material tejido y es esencial para lograr un cierre óptimo. Debe tener cuidado de no frotar, dañar o quitar la empaquetadura. Nunca limpie la puerta a mano. Nunca limpie a mano la empaquetadura de la puerta del horno.

⚠PRECAUCIÓN

- **NO utilice limpiadores abrasivos fuertes o raspadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie.**
  - Puede provocar la rotura del vidrio.



CÓMO LIMPIAR LA SUPERFICIE DE COCCIÓN DE VIDRIO

Limpieza diaria normal

Utilice **EXCLUSIVAMENTE** limpiador para vitrocerámica en la placa de vidrio. Otras cremas pueden no ser tan eficaces o podrían dañar la superficie, rayarla o manchándola permanentemente.

Con el fin de mantener y proteger la superficie de su superficie de cocción de vidrio, siga los pasos siguientes:

1. Antes de utilizar la superficie de cocción por primera vez, Límpiela con un limpiador de superficies de cocción de cerámica o el limpiador proporcionado. Así se ayuda a proteger la superficie y se facilita la limpieza.
2. El uso diario del limpiador de superficies de cocción de cerámica o el limpiador proporcionado ayudará a mantener la superficie de cocción como nueva.
3. Agite bien la crema limpiadora. Ponga unas cuantas gotas del limpiador directamente en la superficie de cocción.
4. Utilice papel de cocina para limpiar toda la superficie de cocción.
5. Enjuague con agua limpia y utilice un paño seco o papel de cocina para retirar todos los residuos.

NOTA: No caliente la superficie de cocción hasta que quede completamente limpia.

⚠PRECAUCIÓN

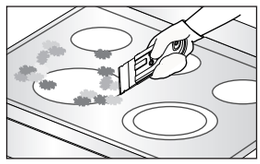
- **NO utilice esponjas abrasivas o paños de limpieza metálicos.**
  - Pueden dañar la superficie de vidrio del anafe.
- **Por seguridad, póngase un guante de cocina en la mano al limpiar la superficie de cocción caliente.**

MANTENIMIENTO

Residuos quemados adheridos

Limpieza de la vitrocerámica

Paso. 1

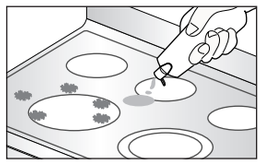


Retire primero todos los restos quemados o comida derramada en la superficie de cocción vitrocerámica con ayuda de un raspador metálico adecuado (como raspar pintura de los vidrios - esto no dañará la superficie).

Sujete el raspador formando un ángulo aproximado de 30° con la placa.

NOTA: No utilice un raspador con una cuchilla roma o dañada. Por seguridad, póngase un guante de cocina en la mano al utilizar el raspador.

Paso. 2

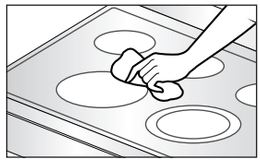


Una vez que la superficie de cocción se haya enfriado, aplique pequeñas cantidades (tamaño de una moneda pequeña) de un limpiador aprobado sobre cada quemador y extienda la crema sobre la superficie de cocción con un papel de cocina húmedo, como si limpiara una ventana.

NOTA: limpiador aprobado

Weiman CookTop Cleaning Cream (www.weiman.com)
Cerama Bryte (www.ceramabryte.com)
Hope's Cooktop Cleaning Cream (www.camden-industrial.com)
Easy-Off 3 in 1 Glass Top Cleaner Spray (www.easyoff.com).

Paso. 3



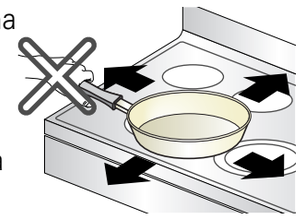
El último paso consiste en enjuagar con agua limpia y frotar la superficie de cocción con papel de cocina limpio y seco.

Importante:
Si algún resto de azúcar o alimento que contiene azúcar (conservas, cátsup, salsa de tomate, gelatina, caramelo, dulce, jarabe, chocolate, etc.), un artículo de plástico o papel de aluminio se derritiera sobre la superficie de cocción caliente, retire el material derretido **INMEDIATAMENTE** con ayuda de un raspador con cuchilla metálica (esto no dañará la superficie de cocción decorada) **mientras que la superficie aún esté** caliente para evitar **el riesgo de daños en la superficie vitrocerámica.**
Por seguridad, póngase un guante de cocina en la mano al limpiar la superficie de cocción caliente.

Marcas y raspones metálicos

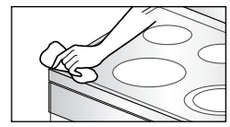
1. Tenga cuidado de no deslizar las cacerolas o bandejas por la superficie de cocción. Van a quedar marcas metálicas por toda la superficie de cocción. Estas marcas pueden ser eliminadas utilizando limpiador y bayeta para vitrocerámicas.
2. Si permite que el contenido de las cacerolas con una capa delgada de aluminio o cobre hierva hasta que se consuma, esa capa delgada podría dejar una decoloración negra en la superficie de cocción. Eso deberá quitarse inmediatamente antes de volver a calentar o la decoloración podría ser permanente.

⚠PRECAUCIÓN



- Los utensilios de cocina con fondos ásperos o desiguales pueden provocar marcas o rayar la superficie de la encimera.
- **No deslice metal** o cristal por la superficie de la encimera.
- **No utilice utensilios de cocina con acumulación de suciedad en la parte inferior.**

Sello de la superficie de cocción



Para limpiar el sello de la superficie de cocción alrededor de los bordes de vidrio, deposite por unos minutos un trapo húmedo y luego limpie con limpiadores no abrasivos.

MANTENIMIENTO

CÓMO DESMONTAR Y REPONER LA PUERTA DEL HORNO REMOVIBLE

⚠PRECAUCIÓN

- **Tenga cuidado al desmontar y levantar la puerta.**
- **NUNCA levante la puerta usando la agarradera.**
  - La puerta es muy pesada.

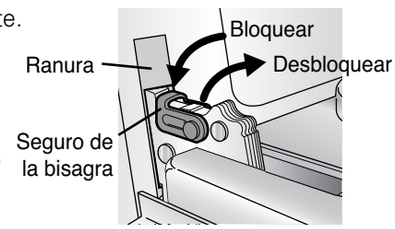
Para desmontar la puerta:

Paso. 1

Abra la puerta completamente.

Paso. 2

Jalé hacia el marco de la puerta los seguros de ambas bisagras para alcanzar la posición de desbloqueo. (Ver fig.1)



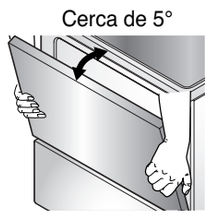
<Fig. 1>

Paso. 3

Agarre con firmeza ambos lados de la puerta por la parte superior.

Paso. 4

Cierre la puerta hasta la posición de desmonte, es decir, cerca de 5 grados. (Ver fig.2)



<Fig. 2>

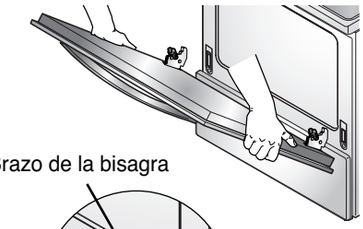
Paso. 5

Tire de la puerta hacia arriba y afuera hasta que el brazo de la bisagra se libere de la ranura.

Para reponer la puerta del horno:

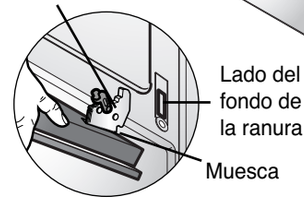
Paso. 1

Agarre con firmeza ambos lados de la puerta por la parte superior.



Paso. 2

Sostenga la puerta en el mismo ángulo que en la posición de desmonte y asiente la muesca del brazo de la bisagra dentro del extremo inferior de la ranura de la bisagra. La muesca del brazo de la bisagra deberá estar completamente asentada en el fondo de la ranura.



Paso. 3

Abra la puerta completamente. Si la puerta no puede abrirse completamente, la muesca no se ha asentado correctamente en el borde del fondo de la ranura.

Paso. 4

Presione los seguros de la bisagra contra el marco delantero de la cavidad del horno hasta la posición de bloqueo.

Paso. 5

Cierre la puerta del horno.

INSTRUCCIONES PARA EL CUIDADO DE LA PUERTA

- La mayoría de las puertas de hornos son de vidrio y pueden romperse.

Lea las recomendaciones siguientes:

1. No cierre la puerta del horno hasta que todos los anaqueles de horno estén en su sitio completamente.
2. No golpee el vidrio con cacerolas, bandejas o cualquier otro objeto.
3. Si el vidrio se raya o golpea o se sujeta a tensiones, su estructura podría debilitarse, lo que puede crear un aumento en el riesgo de ruptura en el futuro.

LOCALIZACIÓN Y REPARACIÓN DE AVERÍAS

ANTES DE SOLICITAR SERVICIO

Revise esta lista antes de solicitar servicio le puede ahorrar tiempo y dinero. En la lista se incluyen eventos comunes que no fueron causados por defectos de mano de obra o de materiales en este artefacto.

<table>
<tr><th>Problema</th><th>Causa posible / Solución</th></tr>
<tr><td>La estufa no está nivelada.</td><td>• Instalación deficiente. Coloque un anaquel del horno en el centro del horno. Coloque un nivel sobre el anaquel del horno. Ajuste las patas niveladoras de la base de la estufa hasta que el anaquel del horno esté nivelado.
• Cerciórese de que el piso está bien nivelado y es lo suficientemente sólido como para soportar la estufa correctamente.
• Si el piso está pandeado o desnivelado, solicite ayuda de un carpintero para corregir el problema.
• La estufa podría verse desnivelada por la forma en que se alinearon los gabinetes de la cocina. Cerciórese de que los gabinetes estén bien cuadrados y que se deje la holgura suficiente para el despeje de la estufa.</td></tr>
<tr><td>La estufa no se puede mover con facilidad.</td><td>• Los gabinetes no están cuadrados o se construyeron sin holgura. Póngase en contacto con el constructor o instalador para que le hagan espacio a la estufa.
• La alfombra interfiere con la estufa. Deje el espacio suficiente para que la estufa pueda levantarse por encima de la alfombra.</td></tr>
<tr><td>Es necesario el acceso a la estufa para darle servicio.</td><td>• El control electrónico ha detectado la condición de falla. Presione CLEAR OFF para borrar la visualización y detener los pitidos. Vuelva a programar el horno. Si se vuelve a repetir la falla, anote el número de falla. Presione CLEAR OFF y llame a un representante de servicio.
<table>
<tr><th>CÓDIGO</th><th>CAUSA</th></tr>
<tr><td>F-1</td><td>Teclado en corto circuito</td></tr>
<tr><td>F-2</td><td>No funciona el sistema de bloqueo de la puerta</td></tr>
<tr><td>F-3</td><td>Sensor del horno abierto</td></tr>
<tr><td>F-4</td><td>Sensor del horno en corto circuito</td></tr>
<tr><td>F-7</td><td>No hay calentamiento</td></tr>
<tr><td>F-9</td><td>El horno está demasiado caliente</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Las unidades de superficie no logran mantener un hervor intenso o la cocción no es suficientemente rápida.</td><td>• Se están usando los utensilios de cocina inadecuados.
- Use bandejas planas y que se ajusten al diámetro de la unidad de superficie seleccionada.
• La tensión de línea (voltaje) puede ser baja en algunas zonas.
- Cubra la bandeja con una tapa hasta obtener el calor deseado.</td></tr>
<tr><td>Las unidades de superficie no funcionan correctamente.</td><td>• Es posible que se fundiera un fusible o se disparara un interruptor en su casa.
- Reponga el fusible o restablezca el disyuntor.
• Se ajustaron incorrectamente los controles de la superficie de cocción.
- Compruebe que se ajustó el control correspondiente de la unidad de superficie que esté usando.</td></tr>
<tr><td>Las unidades de superficie dejan de brillar cuando se les cambia a un ajuste más bajo.</td><td>• Esto es normal. La unidad de control está aún encendida y caliente.</td></tr>
<tr><td>Zonas descoloridas en la superficie de cocción.</td><td>• No se limpiaron los derrames de alimentos antes de usar la estufa de nuevo.
- Consulte la sección Cómo limpiar la superficie de cocción de vidrio.
• Superficie caliente en un modelo con una superficie de cocción de color claro.
- Esto es normal. Cuando la superficie de vidrio/cerámica está caliente puede aparecer descolorida. Eso es temporal y desaparece cuando la superficie se enfría.</td></tr>
<tr><td>Las unidades de superficie ciclan entre encendido y apagado frecuentemente</td><td>• Esto es normal.
- El elemento se enciende y se apaga para mantener la temperatura ajustada.</td></tr>
</table>

LOCALIZACIÓN Y REPARACIÓN DE AVERÍAS

Problema	Causa posible / Solución
El horno no funciona.	• El enchufe de la estufa no se insertó completamente dentro del tomacorriente. - Cerciórese que el enchufe eléctrico está conectado a un tomacorriente activo y conectado a tierra correctamente. • Es posible que se fundiera un fusible o se disparara un disyuntor en su casa. - Reponga el fusible o restablezca el interruptor. • Se ajustaron incorrectamente los controles del horno. - Consulte la sección Cómo usar el horno. • El horno está demasiado caliente. - Deje enfriar el horno por debajo de la temperatura de bloqueo.
Se visualiza un mensaje **PF** del control del horno.	• El mensaje PF siempre aparecerá cuando se presente una interrupción de la fuente de alimentación al artefacto. Para eliminar el mensaje PF presione el botón de control CLEAR OFF y cerciórese de reestablecer la hora correcta del día. • Para borrar el mensaje HS presione el botón ON/OFF.
La lámpara del horno no funciona.	• Reponga la bombilla o apriétela. Consulte la sección **Cambio de la lámpara del horno** en este manual del propietario.
El horno humea excesivamente durante el asado.	• El control no se ajustó debidamente. Siga las instrucciones en Ajustar los controles del horno. • La carne está demasiado cerca del elemento. Vuelca a colocar el anaquel para lograr la holgura adecuada entre la carne y el elemento. Precaliente el elemento del asador para dorar rápidamente. • La carne no estaba preparada correctamente. Quite la grasa sobrante de la carne. Solamente recorte los bordes grasientos para impedir que se enrosquen, pero no corte la carne. • Insértela con el lado contrario hacia arriba en la bandeja del asador y que la grasa no se esté escurriendo. Siempre coloque la rejilla en la bandeja de asado con los travesaños de la parrilla hacia arriba y las ranuras hacia abajo para permitir que la grasa se escurra en la bandeja. • La grasa se ha acumulado en las superficies del horno. Es necesario limpiar regularmente cuando se asa con frecuencia. La grasa antigua o las salpicaduras de los alimentos pueden humear en exceso.
Los alimentos no se hornean o asan correctamente.	• Se ajustaron incorrectamente los controles del horno. - Consulte la sección Cómo usar el horno. • La posición del anaquel no es correcta o no está nivelado. - Consulte la sección Cómo usar el horno. • Los utensilios de cocina no son los adecuados o se utilizan utensilios del tamaño incorrecto. - Consulte la sección Cómo usar el horno. • Se debe ajustar el sensor del horno. - Consulte cómo ajustar la temperatura del horno en la sección Operacion (Opciones).
Los alimentos no se asan debidamente.	• Se ajustaron incorrectamente los controles del horno. - Cerciórese de que presiona el botón **BROIL** • Se usa una posición del anaquel inadecuada. - Consulte la Guía de asado, página 22. • Los utensilios de cocina so son adecuados para asar.

LOCALIZACIÓN Y REPARACIÓN DE AVERÍAS

Problema	Causa posible / Solución
Los alimentos no se asan debidamente.	• Se usó papel de aluminio en la bandeja de asado y la rejilla y la abertura no se ajustaron correctamente y como se recomienda. - Consulte la sección Cómo usar el horno. • La tensión de línea puede estar baja en algunas zonas. - Precaliente el elemento del asador durante 10 minutos. - Consulte la Guía de asado, página 22.
El horno está muy caliente o muy frío.	• Se debe ajustar el sensor del horno. - Consulte cómo ajustar la temperatura del horno en la sección Option.
Rayones o raspaduras en la superficie de cocción.	• Las partículas ásperas como sería la sal o la arena que se encuentran entre la superficie de cocción y los utensilios pueden causar rayones. Cerciórese de que las superficies de cocción y los fondos de los utensilios estén limpios antes de utilizarlos. Los rayones pequeños no afectan la cocción y serán cada vez menos visibles con el transcurso del tiempo. • Se han usado materiales de limpieza no recomendados para las superficies de cocción de vidrio cerámico. Consulte la sección Cómo limpiar la superficie de cocción de vidrio de la sección MANTENIMIENTO. • Se han usado utensilios de cocina con fondos rugosos. Use utensilios de cocina lisos y de fondo plano.
Marcas metálicas.	• Se ha raspado la superficie de cocción con utensilios metálicos. No deslice los utensilios de metal en la superficie de cocción. Para quitar las marcas use una crema de limpieza de superficies de vidrio cerámico. Consulte la sección Cómo limpiar la superficie de cocción de vidrio de la sección MANTENIMIENTO.
Depósitos o manchas de color marrón.	• Los derrames se han adherido a la superficie. Utilice el raspador para quitar la suciedad. Consulte la sección Cómo limpiar la superficie de cocción de vidrio de la sección MANTENIMIENTO.
Zonas decoloradas con brillos metálicos.	• Depósitos minerales del agua o de los alimentos. Quítelos con una crema limpiadora de superficies de cocción de vidrio cerámico. Use utensilios de cocina con fondo limpio y seco.
No funciona la limpieza automática del horno.	• La temperatura del horno es demasiado alta para ajustar una actividad de limpieza automática. - Deje enfriar el horno y restablezca los controles. • Se ajustaron incorrectamente los controles del horno. - Consulte la sección Horno de limpieza automática. • No podrá iniciarse un ciclo SelfClean si es que está activa la característica Oven Lockout o si la superficie radiante queda encendida.
Sonido de "crujidos" o "estallidos".	• Así suena el horno cuando se calienta y se enfría durante las funciones de cocción y limpieza. - Esto es normal.
Humos en exceso durante un ciclo de limpieza automática.	• Demasiada suciedad. - Pulse el botón CLEAR OFF. Abra las ventanas para expulsar el humo de la habitación. Espere hasta que se cancele el modo de limpieza automática. Limpie la suciedad acumulada y restablezca la limpieza.
La puerta del horno no abre después de un ciclo de limpieza automática.	• El horno está demasiado caliente. - Deje enfriar el horno por debajo de la temperatura de bloqueo.
El horno no quedó limpio después de un ciclo de limpieza automática.	• No se han ajustado correctamente los controles del horno. - Consulte la sección de ciclo de Autolimpieza. • El horno estás sumamente sucio. - Antes de comenzar el ciclo de limpieza limpie todos los derrames densos. Los hornos sumamente sucios podrían necesitar un ciclo de limpieza nuevo o que dure un lapso de tiempo más prolongado.

LOCALIZACIÓN Y REPARACIÓN DE AVERÍAS

Problema	Causa posible / Solución
Se visualiza **CLEAN** destellando.	• Se seleccionó el ciclo de limpieza automática pero la puerta no está cerrada. - Cierre la puerta del horno.
Cuando quiere cocinar, tanto la lámpara como el icono **DOOR LOCKED** están encendidos.	• La puerta del horno permanece bloqueada ya que la temperatura interior del horno no ha llegado por debajo de la temperatura de bloqueo. - Pulse el botón CLEAR OFF. Deje enfriar el horno.
Vapor por el respiradero.	• Cuando use la característica de convección, es normal ver que el vapor escape por el respiradero del horno. La cantidad de vapor que se puede ver aumentará en la medida que aumenta el número de anaqueles o la cantidad de alimentos que se está cocinando. - Esto es normal.
Salen del respiradero olores aceitosos o a quemado.	• Esto es normal para un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo. - Para acelerar este proceso, ajuste un ciclo de limpieza automática de 3 horas al menos. - Consulte la sección de ciclo de Autolimpieza.
Los anaqueles del horno no se deslizan con facilidad.	• Los anaqueles brillantes, de color plateado se limpiaron con un ciclo de limpieza automática. - Aplique un poco de aceite vegetal a una toalla de papel y limpie los extremos de los anaqueles del horno con la toalla de papel.

GARANTÍA LIMITADA DEL HORNO ELÉCTRICO LG – América

LG Electronics Inc, reparará o reemplazará su producto, a la opción de LG, si el mismo se comprueba que está defectuoso en los materiales o en la mano de obra con un uso normal, durante el período de garantía descrito a continuación, y con vigencia a partir de la fecha de adquisición del producto por el comprador original. Esta garantía limitada es válida solamente para el comprador original del producto y únicamente cuando se utilice en EE.UU.

PERIODO DE GARANTÍA:	CÓMO SE MANEJAN LOS SERVICIOS:
Un año Desde la fecha de compra original.	**Cualquier pieza** del horno que falle debido a un defecto de los materiales o mano de obra. Durante esta **garantía total de un año,** LG también ofrece, **en forma gratuita,** la mano de obra y trabajos en el hogar para reemplazar la pieza defectuosa.

ESTA GARANTÍA SUSTITUYE A TODAS LAS OTRAS GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS, INCLUIDAS, PERO SIN LIMITARSE A ELLAS, CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O DE IDONEIDAD PARA UN FIN EN PARTICULAR EN LA MEDIDA EN LA QUE LA LEY LO EXIGE, CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA ESTÁ LIMITADA EN DURACIÓN AL PERIODO DE GARANTÍA MENCIONADO EXPRESAMENTE CON ANTERIORIDAD. BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA SERÁ LG RESPONSABLE DE DAÑOS CONSECUENCIALES, ESPECIALES O INCIDENTALES DE CUALQUIER TIPO, INCLUIDOS PÉRDIDA DE INGRESOS Y PÉRDIDA DE GANANCIAS EN CONEXIÓN CON ESTE PRODUCTO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA O LA EXCLUSIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENCIALES, DE MANERA QUE LAS LIMITACIONES Y EXCLUSIONES MENCIONADAS ANTERIORMENTE PODRÍAN NO SER APLICABLES EN SU CASO.

ESTA GARANTÍA LIMITADA NO SE APLICA A:

1. Llamadas de servicio para reparar la instalación de su artefacto, para capacitarle en el uso de su artefacto, para reemplazar fusibles domésticos o corregir el cableado doméstico o para reemplazar bombillas de lámparas accesibles a los propietarios.
2. Reparaciones cuando el artefacto no se utiliza en condiciones de grupos familiares individuales.
3. Recogerla y entregarla Su artefacto ha sido diseñado para repararlo en su hogar.
4. Los daños que resulten de accidentes, modificaciones, alteraciones, mal uso, abuso, incendios, inundaciones, instalación inadecuada, actos de fuerza mayor o productos no autorizados por LG Corporation.
5. Reparaciones a la superficie de cocción de vidrio cerámico u otras superficies si es que no se ha tenido el cuidado debido tal como se describe en el Manual del propietario y guía de cocción.
6. Las reparaciones de piezas o sistemas que resulten de modificaciones no autorizadas a los artefactos.
7. Los costos de piezas de reemplazo o de mano de obra para unidades que funcionan fuera de los Estados Unidos.
8. Cualquier costo de mano de obra durante la vigencia de la garantía limitada.

Esta garantía se ofrece al comprador original y a cualquier propietario futuro de productos adquiridos para uso doméstico dentro de EE.UU. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o de reparaciones en su hogar.
Algunos estados no permiten la exclusión de daños incidentales o consecuenciales, de manera que la exclusión mencionada anteriormente podría no ser aplicable en su caso Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted pudiese tener otros derechos que varían de estado en estado. Si desea enterarse de sus derechos legales, consulte la oficina de asuntos de consumidores local o estatal o al Procurador de Justicia de su estado.

INFORMACIÓN DE AYUDA A LOS CLIENTES:

Para demostrar la vigencia de su garantía	**Conserve la factura como evidencia de la fecha de compra.** Deberá presentar una copia de su Factura al momento de recibir algún servicio bajo la garantía.
Para obtener la información del Centro de servicio autorizado o de su distribuidor más cercano, o para ayuda respecto a productos, clientes o servicio	**Llame al 1-800-243-0000** (Se atiende el teléfono durante las 24 horas, 365 días al año) y elija la opción correspondiente del menú o visite nuestro sitio Web en: **http://us.lgservice.com.**

LG Customer Information Center
1-800-243-0000 USA, Consumer User 1-888-865-3026 USA, Commercial User
Register your product Online!
www.lg.com

Printed in Korea